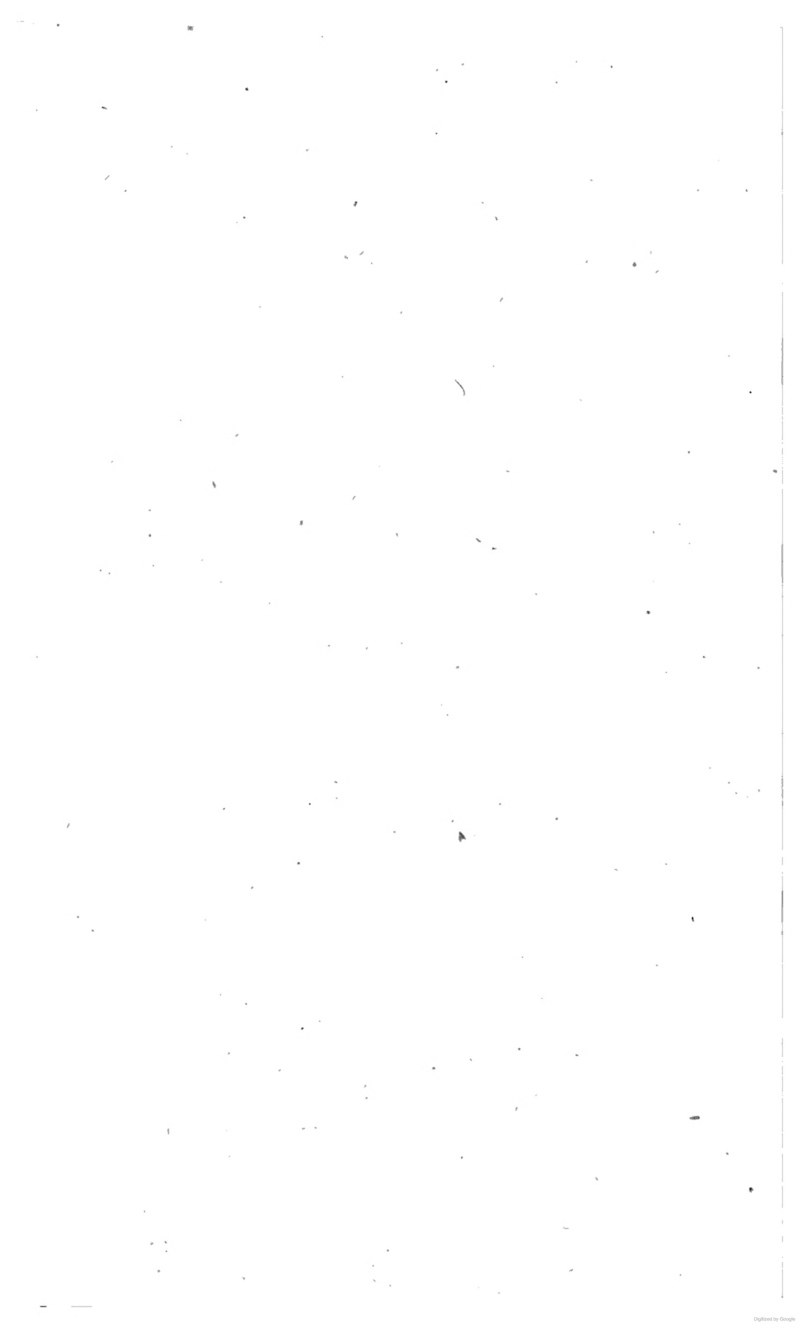


Vollständige theoretisch = praktische

Anleitung

zur feineren

Kochkunst

für

herrschaftliche und bürgerliche Tafeln.

Von

F. G. Zenker,

erstem Mundkoche Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph von Schwarzenberg, Herzogs von Krummau rc. rc. rc.

Zweyter Theil:

Die Kunstbäckerey.

Enthaltend gegen 600 Gerichte; insbesondere:

Grobzucker. Farbenzucker. Geruchzucker. Eis aller Art. Bereitung der Mandeln, Haselnüsse und Pistazien. Tragantteigsachen. Mürbteig = Pasteten. Casserole = Pasteten. Dressirte Pasteten. Kalte Pasteten.

Schmalzgebäcke all. Art, Croquet. rc. Milchspeisen all. Art. Aufläufe. Obstspeisen. Charlotten. Puddings. Englische Kuchen. Crême's. Gesprudelte Milch. Milchsulzen. Gefaumte Milch.

Gefaumte Milchsulzen. Mandelsulzen. Klare Sulzen. Vom Butterteig und alle Arten große und kleine Gebäcke daraus. Bleykuchen. Apostelkuchen. Dariolen. Kugelhupf.

Brandteig = Gebäcke. Torten. Torteletten. Biscuit = Wandeln. Mandelbögen. Hohlhippen. Grillage. Windbäckerey. Gerichte aus gesponnenem Zucker. Aufsätze künstliche.

etc. etc. etc.

Mit 10 Kupfertafeln.

Zweyte viel vermehrte und verbesserte Auflage.

Bey Carl Haas, Buchhändler.

Wien: Tuchlauben, beym Kühfuß, Nr. 561.

Prag: Altstadt, Jesuitengasse, im gelben Hause, Nr. 186.

1824.

Der erste Theil dieses Werkes
enthält die
vollständige theoretisch-praktische

Anleitung
zur feineren

Kochkunst
für
herrschaftliche und bürgerliche Tafeln.

Von
F. G. Zenker,
erstem Mundkoche Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph von Schwarzenberg, Herzogs von Krummau rc. rc. rc.

Enthaltend gegen 1000 Gerichte; insbesondere:

Bouillons. Essenzen. Suppen. Consommés. Saucen. Oehltunken. Geschmacksbuttern. Pürées. Faschen u. Pressen. Ragouts aller Art. Fleischgerichte aller Art. Eingemachte aller Art. Braten aller Art. Wildpret aller Art. Geflügel, zahmes. Geflügel, wildes. Kleine Vögel. Fische aller Art. Meerfische aller Art. Krebse, Aalen. Gemüse aller Art. Schwämme. Eyerspeisen. Reißcasserolen. Brotkrusten. Vom Spicken, Braten und Dressiren. Aufsätze von Fett und Borduren. Speiszettel für alle Jahrszeiten. Gabelfrühstücke und Nachtmahle. Anordn. der Büffets.

etc. etc. etc.

Mit 14 Kupfertafeln. — Zweyte viel vermehrte und verbesserte Auflage gr. 8. 1824.

Der Zuckerbäcker
für Frauen mittlerer Stände.

Eine Anweisung
zur leichten und wenig kostspieligen Bereitung der auserlesensten Kunstgebäcke, Zuckerwerke, Confitüren, Getränke, Gefrornen rc. rc.

Für
Dejeuner's, Diner's, Gouter's und Souper's.

Ein Seitenstück zu dem beliebten Kochbuche: »Nicht mehr als sechs Schüsseln!«

Von F. G. Zenker.
gr. 8. 1824. broschirt.

Nicht mehr als sechs Schüsseln!

Ein Kochbuch für die mittleren

Von F. G. Zen

gr. 8. Wien, 1820. b

Vorrede.

Die Wirkung eines geheitzten Ofens auf einen demselben ausgesetzten Gegenstand heißt Backen; daher die Benennung jenes technischen Geschäftes, das nur mittelst dieser Vorrichtung betrieben werden kann, Bäckerey, und das hiermit beschäftigte Individuum Bäcker (Boulanger). Arbeiten, die zwar denselben Ursprung haben, durch ihre Ausbreitung aber mit ganz abweichenden Arbeiten verbunden wurden, und hierdurch besondere Geschicklichkeit, große Uebung und vorzügliche Geistesgaben in Anspruch nehmen, werden mit dem Epithet Kunstbäckerey bezeichnet. (Pàtissier.)

Endlich Arbeiten, die zwar auch den Backofen in Anspruch nehmen, ihr vornehmstes Erzeugniß aber nur durch Zucker erlangen können, werden durch das Epithet Zuckerbäckerey (office) bezeichnet, und das ausübende Individium heißt dem zu Folge Zuckerbäcker (officier d'office, consiturier.)

In der gemeinen Bäckerey sucht man kein feines Gebäcke aus Butterteig, Brandteig, Mandelteig u. dgl.: so wie man bey der Kunstbäckerey füglich keine Frage nach Brot machen kann. Die Kunstbäckerey und Zuckerbäckerey haben aber mehrere Berührungspuncte, und vornehmlich bey Erzeugnissen, wo der Zucker das Hauptingrediens wird, wie z. B. Backwerke aus Zuckerteig, Mandelteig, spanische Winde, Tragantteig u. dgl., ob sich gleich diese verwandten Erzeugnisse durch Form und Nahmen unterscheiden. Die Kunstbäckerey macht zwar Gebrauch von einem jeden feinen Obste; sie legt aber keines in Zucker, oder candirt keines derselben; wenn denn in diesem Werke der Gebrauch dieser angewiesen wird, so sind selbe in der Zuckerbäckerey zu suchen; so auch die Biskoten und Makronen (Mandelpusseln).

Wenn übrigens jemand Lust trägt, die verwandten Arbeiten der Zuckerbäckerey kennen zu lernen, der lasse sich die kleine Mühe nicht gereuen, in meinem Werkchen: »Der Zuckerbäcker für Frauen mittlerer Stände« nachzuschlagen; ich glaube eine lohnende Befriedigung der verständigen Wißbegierde versprechen zu können.

In diesem zweyten, so wie in dem ersten Theile, glaubte ich die kleine Tafel von zwölf Gedecken, und die Anzahl von acht Schüsseln als festgesetzt betrachten zu müssen, um für das gehörige Anhäufen der Gerichte oder

das zureichende Anfüllen der Schüsseln einen bestimmten Maßstab an die Hand zu geben; denn eines und dasselbe Gericht auf einer Tafel von zwölf, und auf einer von vier Gedecken weicht in seiner Wirkung erstaunlich ab; die im ersten Falle höchst anständig erscheinende Schüssel, über welcher das Gericht im gehörigen Verhältnisse zu ihrem Umfange steht, wird im zweyten als sehr überladen erscheinen; es entsteht ein Mißgefühl, das die Lust des Genusses beeinträchtigt, ohne daß man gerade immer auf die rechte Ursache verfällt. Ueberladung ist die sicherste Tödtung eines jeden Genusses, und hier vielleicht mehr als irgendwo anders; es ist daher eines der feinsten Geheimnisse der Kochkunst, daß man die Gerichte unter dem Anscheine von Zierlichkeit nur schwach in ihrem materiellen Gehalte zu geben sucht, welches denn freylich mit großer Klugheit geschehen muß. Tafeln über zwölf Gedecke werden mit vermehrter Zahl der Schüsseln besetzt, ohne ihren voluminösen Gehalt zu vermehren. Die großen Stücke der Kunstbäckerey weichen von diesem gegebenen Verhältnisse ab; ihre Größe so wie ihre Anzahl wird durch die Größe der Tafel bestimmt.

In der Bearbeitung ist nach dem System des ersten Theiles fortgefahren, und der natürliche Gang von dem Einfachen zu dem Zusammengesetzten beobachtet worden. Die Reihefolge der Gerichte schreitet nach ihrer Verwandtschaft

fort, und bey jedem Abschnitte ist eine allgemeine Ansicht als Vorbereitung vorausgeschickt.

In der Zeit als der erste Band dieses Werkes in der ersten Auflage unter der Presse lag, erschien in Paris le Pâtissier royal von Herrn Carême, ein schätzbares Werk, welches ich oft und gerne zu Rathe zog, und durch dieses Geständniß dem Autor meine Achtung hiermit an den Tag lege.

Der Verfasser.

Einleitung.

Eine jede Kunst, die mechanischer Vorrichtungen zu ihren Erzeugnissen bedarf, fordert ein eigenes Locale und verschiedene Local-Bequemlichkeiten; so auch die Kunstbäckerey. Ihre mechanischen Vorrichtungen sind um so mannichfaltiger und complicirter, je nachdem sie mehr oder weniger im Großen getrieben wird.

Unerläßliche Bedingungen sind: ein lichtes Zimmer mit einem oder zwey Backöfen und mehreren Windöfen versehen, welches aber so angebracht seyn muß, daß ein leichter Luftzug dasselbe staub- und rauchlos erhalte; dann wenigstens zwey Tafeln und eben so viel Wärmkasten, nebst einer gewissen Anzahl Zuckerlöffel, Zuckerkessel, Kupferbleche, worunter einige Platfonds gerechnet sind, die rund, einen Finger hoch aufgestülpt, und ganz verzinnt seyn müssen; endlich eine Anzahl verschiedene Ausstecher, nebst Modeln und Formen nach schönen Zeichnungen verfertiget.

Die Backöfen fordern die erste Aufmerksamkeit, ihrer Unentbehrlichkeit und verschiedenen Structur wegen;

denn von der bedeutenden Größe, als neun Schuh Tiefe, sieben Schuh Breite und anderthalb Schuh Höhe, bis zu einer eisernen Röhre herab, gibt es erstaunlich viele Zwischengrößen. Die Backöfen von fünf Schuh Tiefe, drey Schuh Breite und einem Schuh Höhe, mit einer starken Unterlage von Kies und einer eben so starken Aufhäufung von eben diesem Steine über deren Wölbung, sind am gewöhnlichsten, weil dieselben da, wo nur einiges Backwerk nach einander gebacken wird, weniger Heitzung brauchen; ihre Backfähigkeit ist dem zu Folge sehr beschränkt, so daß, wenn man mit der doppelten Heitzung in einem großen Ofen sechs Stunden lang leichtes Backwerk einschießen kann, dasselbe in diesem nur anderthalb Stunden hindurch geschehen kann; die großen Stücke ausgenommen, die mehrere Stunden zu ihrem Garbacken brauchen, und folglich nur schwache Hitze fordern.

Selbst in eisernen Röhren läßt sich Einiges backen, allein nur mit vieler Schwierigkeit, und ich möchte sagen, mit vielem Kunstaufwande, indem ein lebendiges Feuer stets behuthsam unterhalten und geleitet werden muß.

Die Kenntniß der einem jeden Gebäcke zukommenden Hitze ist ebenfalls höchst wesentlich; denn ohne diese läßt sich auf nichts Gelungenes rechnen; wir haben aber noch sehr wenige Kennzeichen, nach welchen dieselbe bestimmt werden könnte.

Der geübte Bäcker sondirt die Hitze mit seiner Hand, die er in den Ofen hält; das Gefühl der Wärme zeigt ihm den gehörigen Grad; allein welche lange Uebung gehört nicht dazu, um hierin einen sichern Tact zu erlangen! Andere werfen ein Stück Papier in den Ofen, und dessen Zusammenrollen und langsames oder schnelles Färben dient ihnen zum Kennzeichen des Hitzgrades; allein es setzt ebenfalls eine lange Uebung zum voraus; ich habe, um jene, die sich einer solchen anhaltenden Uebung nicht unterziehen können, in den Stand zu setzen, mit Sicherheit richtig zu backen, den Reaumur'schen Thermometer in Anwendung gebracht, und glaube, dieses Instrument um so mehr anempfehlen zu können, da es allgemein bekannt, und um leichten Preis zu haben ist. Man muß selbes aber mit einer Scala von 250 Graden verfertigen lassen, nähmlich nach der Fähigkeit des Quecksilbers, welches mit 254 Grad zu kochen anfängt, und folglich nicht ganz zu diesem Punct getrieben werden darf; welches ihren Preis um sehr wenig erhöht, da sie auf dieselbe Weise bereitet werden, wie jene, die nur eine Scala-Eintheilung von 80 Graden bis zum Siedpuncte haben. Solch ein Thermometer wird an die Mündung des geheitzten und rein ausgeputzten Ofens gestellt, die ausströmende Wärme zeigt den Gehalt der concentrirten Hitze in der Mitte des Ofens, so daß, wenn der Thermometer auf 70 Grade steigt, die feine Bäckerey aus But-

terteig eingeschossen werden kann. Durch dieses Mittel kann auch die Hitze des zum Backen gehitzten Schmalzes genau bestimmt werden, indem man den Thermometer in dasselbe hält, der bey der größten Hitze, die wir zum Backen brauchen können, auf 240 Grade steigt; mehr gehitzt, brennt das Schmalz. Die Grade sind übrigens bey einem jeden Gebäcke angezeigt.

Erster Abschnitt.

Vom Zucker.

Der Zucker ist einer der wesentlichsten Bestandtheile der Kunstbäckerey; ein jedes Gebäck oder Gericht erfordert in tausend Nüancirungen mehr oder weniger Süße zum Grundgeschmack; daher seine Unentbehrlichkeit und die erstaunliche Consumtion desselben. In diesem Abschnitt erscheint derselbe in verschiedenen Gestalten, je nachdem man ihn in verschiedenen Vorfällen wird gebrauchen müssen.

Grob-Zucker. (Gros-Sucre.)

Ein Pfund des feinsten, weißesten Zuckers wird kleingröblich gehackt, und ein jedes dieser Stückchen mit einem Hammer zerschlagen, so daß es auf mehrere Bröseln zerspringt; diese Bröseln werden dann durch einen Semmelbrösel-Durchschlag gesiebt, das Zurückgebliebene wird nochmahls leicht überstoßen und wieder durchgesiebt; dieser Durchfall wird sonach durch einen feinlöcherigen Durchschlag von dem feinen Zucker abgesondert, und so entsteht ein Grobzucker von der Größe kleiner Hanfkörner, der, zweckmäßig angewendet, großen Effect hervorbringt. Aus einem Pfund kann man höchstens zehn Loth Grobzucker erhalten. Der zweyte Durchfall kann, durch einen feinen Durchschlag gesiebt, einen feineren Grobzucker geben; das Übrige wird fein gestoßen, und im Tambur durch ein Seidensieb gesiebt. Das ganze Pfund muß sich, bis auf einen kleinen Abgang, der durch den Staub entgeht, wieder finden.

Zu berücksichtigen ist jedoch, daß während des Durchsiebens der Grobzucker nicht zu viel abgestoßen werde, damit seine Krystallen heller bleiben.

Rother Zucker. (Gros-Sucre rosé.)

Der Grobzucker (S. den vorhergehenden Artikel) wird über einer Porzellan-Schüssel mit Alkermes-Saft (oder einer Auflösung von Cochenille, auch Carmin) fein bespritzt und im Wärmkasten zum Trocknen gestellt; nach dem Trocknen und Durcheinandermengen wird das Bespritzen wiederholt und wieder zum Trocknen gestellt, und dieses zwar so oft, bis derselbe durchaus gleich und schön roth gefärbt ist; das Bespritzen muß jedoch nur in geringer Masse auf einmahl geschehen, weil sonst die zu viele Feuchtigkeit eine Auflösung des Zuckers herbeyführen könnte; dann muß nach genauem Abtrocknen derselbe leicht durch einander gerieben werden, um die allenfalls entstandenen Klümpchen zu zerreiben.

Ganz so wird mit dem Färben des feinen Zuckers verfahren; nur muß derselbe nach dem Trocknen wieder zerstoßen und gesiebt werden, weil während des Färbens sich kleine Knollen bilden, die unzerreiblich werden.

Grüner Zucker. (Sucre verd.)
Gelber Zucker. (Sucre jaune.)
Blauer Zucker. (Sucre bleu.)
Veilchen-Zucker. (Sucre violet.)
Schwarzer Zucker. (Sucre chocolat.)
Brauner Zucker. (Sucre brun.)
Dunkelrother Zucker. (Sucre rouge ponceau.)

Alle diese Gattungen werden dem vorhergehenden gleich behandelt. Die Farbenmischung ist in dem folgenden Abschnitt von farbigen Mandeln enthalten.

Vanille-Zucker. (Sucre de Vanille.)

Ein Stängchen Vanille wird kleinbröcklich überschnitten, mit einem Eßlöffel voll Grobzucker fein gestoßen, und durch ein feines Seidensieb gesiebt; die nicht durchfallende Vanille wird auf's Neue mit einem Eßlöffel voll Grobzucker gestoßen und wieder durchsiebt; das Übrigbleibende wird dann zum letzten Mahl mit einem

Eßlöffel voll Grobzucker pulverisirt, so daß man aus einem Stängchen Vanille drey bis vier Eßlöffel voll stark und lieblich riechenden Zucker bekommt. Man bewahrt ihn in genau verschlossenen Gläsern.

Kaffeh-Zucker. (Sucre au Caffée moka.)

Drey Eßlöffel voll feinen Zuckers werden mit einem Eßlöffel voll Kaffeh-Essenz genäßt, warm gestellt, und nach dem Trocknen fein gestoßen, und in gut vermachten Gläsern aufbewahrt. Man kann auch drey Löffel voll feinen Zucker mit der Kaffeh-Essenz bis zu einem weichen Teig näßen, und über leichtem Feuer unter währendem Rühren aufkochen lassen, dann werden noch zwey Eßlöffel voll feiner Zucker beygemischt, an die Wände der Casserole gestrichen; und so wie es kalt wird, bildet sich ein Zuckermehl, das man wieder stoßen und durchsieben muß.

Die Kaffeh-Essenz ist bey der gesulzten Milch ausführlich beschrieben. (S. den Abschnitt von gesulzter Milch.) Zu Ende muß dieselbe etwas stärker gehalten werden, als sie dort angezeigt steht.

Rosen-Zucker. (Sucre à la Rose.)

Es werden zwey Eßlöffel voll rectificirter Weingeist mit sechs bis acht Tropfen Rosenöhl gesättigt, und drey Eßlöffel voll fein gestoßener sehr trockener Zucker damit so oft bespritzt und durcheinander gemengt, wieder warm gestellt, und so fortgefahren, bis der Rosengeruch stark genug vorschlägt.

Dieser Zucker wird dann, nach dem nochmahligen Stoßen und Durchseihen genau verschlossen, an trockenem Orte aufbewahrt; doch darf der Ort nicht warm seyn, weil der feine Geruch leicht hierdurch verflüchtigen könnte.

Neroli-Zucker.*) (Sucre de Fleur d'Orange ou au Neroli.)

Es wird, dem vorhergehenden gleich, der fein gestoßene Zucker mit Orangenblüthöhl-gesättigtem Weingeist so oft bespritzt,

*) Oleum Neroli ist bekanntlich das ätherische Öhl der Orangen-Blüthe. Aus dem südlichen Frankreich und einigen Gegenden Spaniens

bis derselbe den Geruch angenommen hat; dann wird er genau verschlossen, an einem trockenen Orte bis zum Gebrauche aufbewahrt.

Citronen-, Orangen- und Cedraten-Zucker. (Sucre de Citrons, d'Oranges et de Cedrats.)

Die rauhe Oberfläche eines Viertelpfund schweren Stückes Zucker wird mit einer schönen, frischen Limonie überrieben, so daß sie mit dem feinsten Theile der Schale bedeckt ist. Dieses wird dann mit einem Messer herunter geschaben; die nähmliche Operation wird wiederholt, bis der ganze Zucker so aufgerieben ist; zu welchem Ende auch drey Limonien gebraucht werden können. Derselbe wird dann nach einigem Abtrocknen fein gestoßen, durch ein feines Seidensieb gesiebt, und den vorhergehenden gleich aufbewahrt.

Ganz so wird mit der Orange und Cedrate verfahren.

Klären des Zuckers. (La Clarification du Sucre.)

Das Klären des Zuckers ist eine jener Vorarbeiten, von denen das Gelingen der Sulzen und anderer Gerichte abhängt, und somit wäre Aufmerksamkeit und eine zweckmäßige richtige Behandlung genugsam anempfohlen.

Man schlägt die Hälfte eines Eyerklares mit einem halben Schöpflöffel voll Wasser (ein Sechszehntelmaaß,) in einem Zuckerlöffel oder Kessel schäumig ab, gibt noch zwey Schöpflöffel voll Wasser und ein Pfund Zucker hinzu, setzt es auf's Feuer, und schlägt dieses noch eine Weile ab; nach dem Aufkochen wird der Kessel an die Ecke des Windofens gestellt, um das Wallen nur von einer Seite zu erhalten, und den aufgestiegenen Schaum desto bequemer abnehmen zu können, welches zwar erst am Ende der Operation geschehen darf. Nach fünf Minuten des Kochens werden zwey Eßlöffel voll reinen kalten Wassers nachgegossen, welches abschrecken heißt, und das Klären befördert; der Sud wird

wird das vorzüglichste geliefert. Durch wiederholtes Maceriren der Orangen-Blüthen im rectificirten Weingeist kann man diesen so allgemein beliebten Geruch sehr wohl erhalten.

hierdurch einen Augenblick unterbrochen, fängt aber bald wieder an, und der Schaum steigt freyer auf. Nach 10 Minuten wird ein Eßlöffel voll reiner Limoniensaft nachgegossen, welches den Zucker weiß macht; nach 5 bis 8 folgenden Minuten, in welcher gesammten Zeit derselbe krystallrein seyn soll, wird der Schaum behuthsam abgenommen, und der Syrup durch eine naßgemachte reine Serviette in einen Porzellantopf geseihet. Geschähe es, daß der Zucker zu fett, oder aus sonst einer Ursache in der angegebenen Zeit noch nicht rein genug wäre, so müßte man ihn noch ein Paar Mahl mit kaltem Wasser abschrecken; doch darf man nicht auf den Gedanken gerathen, noch Eyerklar nachzugießen, denn dieses würde das Klären nicht befördern, sondern erschweren und sehr verlängern.

Dieser Syrup kochend heiß über frische Orangen-Blüthe oder Ananas-Scheiben geseihet, und, genau verschlossen, kalt gestellt, zieht den Geruch vollkommen in sich, kann statt des Geruchzuckers (S. den vorhergehenden Artikel) zu flüßigen Sachen sehr gut gebraucht werden.

Zu gerösteten Mandeln, oder gesponnenem Zucker, wird dieser Syrup bis zum gewissen Grad eingekocht, welches am gehörigen Orte angezeigt werden wird.

Weißes Eis. (Glace royale blanche.)

So wird der bereitete Zucker genannt, den man zum Übertünchen, Auftragen und Verzieren braucht.

Ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker wird in einer Porzellan-Schale mit dem Eyerklar eines großen frischen Eyes mittelst Silberlöffel eine Viertelstunde hindurch genau abgerührt; sollte das Eyerklar den Zucker nicht hinlänglich näßen, so müßte noch der vierte Theil eines zweyten Eyerklars hinzukommen. Unter währendem Rühren wird ein halber Eßlöffel klarer Limonien-Saft beygemischt. Das Eis muß blendend weiß seyn, und dicktropfig langsam vom Löffel fließen.

Rothes Eis. (Glace royale rosée.)

Zu dem vorhergehenden abgerührten Eise wird statt des Limoniensaftes so viel Alkermessaft beygemischt, bis dieses blaß rosenroth sich färbt.

Grünes Eis. (Glace royale verde.)

Zu dem weißen Eise wird statt des Limoniensaftes Spinatgrün beygemischt. (S. Spinatgrün, 1ter Th. Ab. v. Pflanzen.) Da aber der Spinattopfen, einem jeden Topfen gleich, zerronnen in kleinen Flocken fest zusammen hält, so muß man ihn mit etwas feinem Zucker erst fein reiben, damit die Mischung vollkommen und die Farbe schön werde.

Gelbes Eis. (Glace royale jaune.)
Blaues Eis. (Glace royale bleue.)
Schwarzes Eis. (Glace royale au chocolat.)

Alle diese Eise werden den vorhergehenden gleich behandelt. Das gelbe wird von einer leichten Auflösung des Saffrans im warmen Wasser genommen; das blaue von Indigo, und das schwarze mit Chocolade; bey dem letzten bleibt zu bemerken, daß, da die Chocolade, fein zerrieben, oder in der Wärme langsam erweicht, dann fein, mit Beymischung des Zuckers, abgerührt, das Eis verdickt, dieses mehr Eyerklar fordert.

Um dieses schön schwarz zu erhalten, müssen zwey Theile Chocolade, und ein Theil Zucker genommen werden.

Eis mit Geruch. (Glace royale odorifère.)

Ein jedes der vorhergehenden Eise kann mit dem angenehmsten Geruch begabt werden; das heißt, man kann aus jedem Geruchzucker Eis bereiten. (S. Geruchzucker im vorhergehenden Artikel.)

Gefaumtes Eis oder spanische Winde. (Meringues.)

Diese glückliche Zusammensetzung von Zucker und Eyerklar ist uns als Eis von großem Vortheile, und gibt unsern Erzeugnissen die schönste Mannichfaltigkeit; als selbstständiges Gericht

nimmt es jede Gestalt willig an, und ihre Erscheinung veredelt und erfreut alles. (S. Abschn. v. spanischen Wind.)

Es werden 4 frische Eyerklare zu festem Schnee geschlagen, welches in einem halbrunden messingenen Kessel, und mit einer aus dickem Drath gebundenen Ruthe geschieht. Der Schlag geschieht von der Rechten zur Linken in halben Bögen; im Herfahren theilt die Ruthe das Klar in viele Bläschen; der Rückzug geschieht in halben Bögen über das Klar. Solcher Schläge können in der ersten Minute 180 geschehen, dieß Eyerklar schäumt in großen Blasen; in der zweyten Minute 200, in der dritten 230, in der vierten 280, und in der fünften Minute 360; denn je mehr der Schaum steigt, je schneller muß der Schlag geschehen, um möglichst viel Luft hinein zu bringen; allein, nur bey großer Menge des Eyerklars kann das Schlagen fünf Minuten dauern, bey kleineren Portionen, wie die oben angegebene, kann sie auch in drey Minuten vollkommen gut geschlagen seyn. Ist der Schnee so fest, daß der spitze Zapfen, der an der Ruthe bleibt, wenn man selbe heraushebt, beym Umwenden dieser gerade in die Höhe steht, so muß man ihn sogleich verwenden; denn ein längeres Schlagen oder Ruhigstehen hat das Überschlagen oder Zerrinnen zur Folge; die angehäufte Luft trocknet das Klar, dieses bricht, wird grieslich, wässerig und zerfällt bey dem behuthsamsten Umwühlen. Durch ein anhaltend langsames Schlagen wird die Luft zu wenig amalgamirt, sie entflieht unter dem Schlagen wieder, und der Schnee wird zu Wasser. Durch ein zu schnelles Schlagen gleich vom Anfange wird das Klar kurz geschlagen, und hält die Luft nicht genug gefangen, welches ebenfalls wässerigen und unbrauchbaren Schnee gibt. Das richtig geschlagene Eyerklar gibt einen festen Schnee von den feinsten unmerklichsten Bläschen, der das Volumen des Eyerklars zwanzig bis dreyßig Mahl übersteigt. Unter währendem Schlagen werden ungefähr nach der dritten Minute 12 Loth des feinsten durch ein Seidensieb gesiebten Zuckers hineingemengt; der Schnee fällt hierdurch etwas, bildet aber einen flaumigen, etwas spinnenden, glänzend

weißen Teig, den man nach Anzeige als das gefaumte Eis gebrauchet.

Zweyter Abschnitt.

Von der Bereitung der Mandeln, Pistazien und Bartnüsse zum vorkommenden Gebrauche.

Mandeln.

Die möglichst frischen Mandeln, von einer mehr dickrunden als platten Form, sind allen übrigen vorzuziehen. Ihr Geschmack ist süßlich, wohlschmeckend, von angenehmem Geruch; die etwas ältern sind geschmack- und geruchlos; die veralteten sind ranzig und widrig schmeckend; sie kommen im Handel aus ihren harten Schalen ausgelößt vor; unter dieser Schale sind sie aber mit noch einer feinen Schuppe bedeckt, die ebenfalls herabgenommen werden muß; man läßt sie zu diesem Ende 24 Stunden in kaltem Wasser stehen, dadurch werden sie erfrischt, das Häutchen wird dickschwammig, und so schlüpft der weiße Kern aus dieser Schuppe, wenn man sie nur mäßig zwischen den Fingern drückt. Diese Art, sie abzuschuppen und ihnen den feinen Geruch zu erhalten, ist die beste; allein die Zeit fehlt uns manchmahl, dann muß man sie über einen Windofen setzen, mit einem Kochlöffel umrühren, bis die Schuppen sich leicht lösen, welches gewöhnlich vor sich gehet, wenn das Wasser kochend heiß wird. Sie werden sodann mit kaltem Wasser abgeschreckt, aus ihren Schuppen gelößt, in reinem Wasser noch einmahl abgespült, und über eine reine Serviette zum Abtrocknen geschüttet.

Rothe Mandeln. (Amandes rosées.)

Die vorhergehenden abgeschuppten und etwas abgetrockneten Mandeln werden fein geschnitten, nach einiger Zeit des Schneidens durch einen Semmelbrösel-Durchschlag durchgesiebt, und der Überrest wieder geschnitten, dann wieder durchgesiebt, bis endlich alles gleich fein durch ist. Sie werden dann

über eine tiefe Porcellan-Schüssel mit etwas in Wasser und Zucker aufgelös'ter Cochenille (in einer leichten Syrup-Flüßigkeit) bespritzt, und durch einander gemengt, bis sie alle gleich schön rosenroth gefärbt sind; sonach werden sie in einen Wärmkasten zum Trocknen gestellt, wo sie von Zeit zu Zeit mit einem Silberlöffel umgewendet werden, um zu verhindern, daß sie Klümpchen machen. Nach dem erfolgten Trocknen werden sie in papierenen Kapseln an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Orangengelbe Mandeln. (Amandes d'Orange ou à l'Aurore.)

Die fein geschnittenen Mandeln werden mit einer leichten Auflösung von Saffran und einem kleinen Beysatz von Alkermes-Saft in dünnem Zucker-Syrup bespritzt, dann den vorhergehenden gleich stark durch einander gewühlt, damit sie überall gleich gefärbt werden, welches nur durch ein immer wiederholtes Bespritzen und Durcheinandermengen bis zu dem gehörigen Grade der gewünschten Farbe vollkommen gelingt. Dann werden sie wie die vorhergehenden zum Trocknen gestellt, und in papierenen Kapseln an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Citronengelbe Mandeln. (Amandes au Citron.)

Die fein geschnittenen Mandeln werden mit einer Saffranauflösung in Zucker-Syrup so lange bespritzt und durch einander gearbeitet, bis sie über alle gleich eine schöne lichte Citronenfarbe haben, dann werden sie den vorhergehenden gleich trocken gestellt.

Schwarze Mandeln. (Amandes au Chocolat.)

Die warmgestellte Chocolate wird nach erfolgtem Weichwerden mit heißem Wasser bis zur Flüßigkeit eines leichten Syrups nach und nach sehr fein abgerührt, und die Mandeln den vorhergehenden gleich mit dieser Auflösung unter immerwährendem Bespritzen und Durcheinanderarbeiten schwarz gefärbt, dann jenen gleich getrocknet.

Grüne Mandeln. (Amandes verds aux Pistaches.)

Ein Paar Hände voll frisch gepflückte junge Spinatblätter werden fein gestoßen, und durch ein feines Haartuch in eine Casserole gepreßt, die Casserole dann über das Feuer gehalten, bis der Saft erhitzt zu feinem Topfen stockt (kochen darf es nicht); so bleibt derselbe eine Weile ob dem Feuer stehen; dann wird der Topfen sammt dem sich abscheidenden schwarzbraunen Wasser über ein feines Sieb gegossen. Nach dem vollkommenen Abtropfen wird dieses Grün in einer Porzellan-Schale mit etwas feinem Zucker zur feinsten grünen Farbe abgerührt, und zur leichten Syrups-Flüßigkeit mit Wasser verdünnt, mit den fein geschnittenen Mandeln durch einander gearbeitet, bis sie, überall gleich grün, den Pistazien gleich kommen; sie werden sonach im Wärmkasten getrocknet, und in Papierkapseln aufbewahrt.

Veilchenblaue Mandeln. (Amandes Violettes.)

Die fein geschnittenen Mandeln werden mit einer Auflösung von Indigo und etwas Cochenille in dünnem Syrup so lange bespritzt und durch einander gewühlt, bis sie die schöne blaue Farbe der Veilchen annehmen; dann werden sie in einen Wärmkasten zum Trocknen gestellt, von Zeit zu Zeit durch einander gemengt, und so in Papierkapseln aufbewahrt.

Lila-Mandeln. (Amandes lilas.)

Man weiß, daß das Lila von dem Veilchenblau sich durch eine leichte Nüance unterscheidet, daß jenes Dunkelblau zum Grunde hat, und leicht mit Roth modificirt ist; dieses hingegen Lichtblau zum Grunde hat, und weit weniger Roth enthält. Es gehört dann nur weniger Roth zu der vorhergehenden Farbenmischung.

Von der Pistazie.

Die Pistazien werden, den Mandeln gleich, aus ihren harten Schalen ausgelös't und uns zugeschickt; allein dann sind sie noch mit einem feinen grauröthlichten Häutchen überdeckt, die-

ses wird, jenen der Mandeln gleich, abgezogen (S. den vorhergehenden Artikel: Mandeln), dann werden sie gespalten, stiftlich geschnitten oder fein gestoßen, stets nur grün gebraucht.

Von den Bartnüssen (Haselnüsser.)

Die Haselnüsse kommen im Handel in ihren harten Schalen vor. Zum Gebrauche werden sie aufgeschlagen, und die Körner, den Mandeln gleich, aus ihren rauhen, braunen Häutchen gelös't. (S. den Artikel: Mandeln). Sie nehmen eine jede Bereitungsart der Mandeln an, und werden oft jenen vorgezogen, besonders wenn man sie frisch erhalten kann.

Dritter Abschnitt.

Vom Tragant-Teig.

Da der Tragant-Teig, so wie der folgende Mandel-Tragant keine selbstständigen Gerichte geben, wohl aber bey allen Aufsätzen der Kunstbäckerey nothwendige Bestandtheile sind, so schien es mir zweckmäßig, selbe hier unter die Vorbereitungs-Abschnitte setzen zu müssen, um dem Leser in der Folge nach den so oft wiederholten Anweisungen das Nachschlagen zu erleichtern.

Der Tragant-Gummi (nur die weißesten reinsten Tropfen) wird in ein Glas gethan, mit zweymahl so viel Wasser als sein Betrag war, genäßt, wenn nähmlich der Gummi den dritten Theil des Glases beträgt, so wird das Glas voll Wasser gegossen, genau bedeckt, damit kein Staub hinein fallen kann, und so an einen etwas warmen Ort gestellt; in ungefähr vier und zwanzig Stunden wird derselbe im Wasser gänzlich aufgelös't, und man hat ein Glas voll dicker durchsichtiger Gallerte, die nur durch einen Zipf einer naß gemachten Serviette in ein anderes Glas gepreßt wird, um die vielleicht noch unaufgelös'ten, oft zum Gummi nicht gehörigen, und in denselben nur eingeschlossenen fremden Theilchen zu trennen. Ein Eßlöffel voll dieses Gummi wird nun über einer weißen Marmorplatte mit fünf Löffel voll

sehr fein gesiebten Zuckers, und fünf bis sechs Löffel voll Stärkmehl zu einem etwas festen Teig abgearbeitet. Dieses Arbeiten oder Kneten geschieht mit dem weichen Ballen der etwas aufwärts gehaltenen Hand; dadurch wird dieser Teig sehr fein und zusammenhaltend; man setzt dieses Kneten so lange fort, bis derselbe fein elastisch sich von der Marmorplatte und dem Ballen der Hand lös't; jetzt wird der Teig mit feinem Stärkmehl leicht bestäubt, mit einem Messer von der Platte gelös't, in gefällige Form gerollt, und, im Porcellantopf genau bedeckt, an einem kühlen Orte aufbewahrt. Das Verarbeiten des Teiges kann nur stückweise geschehen; man nimmt immer nur ein Stück aus dem Topfe, und läßt den übrigen bedeckt.

Geschieht es, daß durch das öftere Umarbeiten, Zusammenkneten der Abfälle oder durch Austrocknung der ganzen Masse, durch das jedesmahlige Bestäuben mit dem Puder, zu viel von diesem hinzu kömmt, so wird der Teig sper, bekömmt eine rauhe Außenseite, wird hart und gebrechlich; in solchem Falle wird etwas Weniges vom Tragant und Zucker beygesetzt, und genau mit dem Ganzen vermengt, wodurch das erste Verhältniß wieder hergestellt wird; der Teig wird wieder fein, leicht elastisch, hell, einem jeden, auch dem leisesten Drucke empfindlich.

Die farbigen Teige haben dieselben Bestandtheile, so wie sie derselben Behandlung unterliegen, bis auf das Bestäuben des Steines, welches sparsamer geschehen muß, um sie lebhafter in der Farbe zu erhalten. Die Farben werden erst mit etwas feinem Zucker und einigen Tropfen Wasser über der Steinplatte fein gerieben, und in den Teig mittelst des Knetens amalgamirt.

Rosenroth und hochroth, mittelst Carmin;
Grün, mittelst Indigo und Gummigutti;
Blau, mittelst Indigo;
Dunkelbraun, mittelst Indigo, Carmin und Chocolate;
Gelb, mittelst Gummigutti;
Orangengelb, mittelst Gummigutti und etwas wenigem Carmin;
Lila, mittelst Indigo schwach, und Carmin sehr schwach;

Veilchen, mittelst Indigo stark, und Carmin ebenfalls etwas stärker.

Eine jede dieser Farben kann ihre Abarten haben bis in unendliche Nuancen.

Mandel Tragant-Teig. (Pâte d'Amandes.)

Es werden zwey Pfund Mandeln über eine Nacht im reinen Wasser geweicht, den andern Tag aus ihren Schalen gelöst, welches geschieht, wenn man sie nur leicht zwischen den Fingern preßt, nach mehrmahligem Abspülen in immer wieder reinem Wasser theilweise sehr fein gestoßen, und während des Stoßens mit Limoniensaft angefeuchtet, damit sie weiß bleiben und nicht öhlig werden; sonach werden sie in einen Zuckerkessel gethan, mit einem Pfund des feinsten Zuckers verrührt, und über einen sehr schwachen Windofen gesetzt, jedoch recht fleißig fortgerührt, daß sie sich ja nicht an den Kessel anlegen; wenn die Masse sich endlich nach geraumer Zeit von dem Kessel löst und in Ballen formirt, und selbst nicht an den berührenden Fingern klebt, dann ist sie genugsam gehitzt, und wird in einen sehr reinen großen Marmormörser gethan; nach einigem Auskühlen werden während des Stoßens zwey Loth in einem Glas Wasser aufgelöster Tragant (S. den vorhergehenden Artikel), und noch ein Pfund fein gestoßener Zucker beygemischt, so daß dadurch, und durch das immerwährende Stoßen ein sehr weißer, feiner Teig entsteht, der, jeden Eindruck leicht annehmend, dennoch elastisch gehörig zusammen hält.

Man braucht ihn am meisten nur weiß, doch nimmt er auch jede andere Farbe gut an, die ihm, wie dem vorhergehenden, mitgetheilt werden kann.

Tragant-Kitt. (Colle pâtissière ou Repère.)

Ein Eßlöffel voll aufgelöster Tragant (S. den vorhergehenden Artikel) mit einem Löffel feinem Zucker und zwey Löffel Stärkmehl geben einen Kitt, der nach dem gehörigen Trocknen eine erstaunliche Feste hat, denn das Stück bricht nie mehr an der angekitteten Stelle; es gibt dann die angenehme Bequem-

lichkeit, daß dieser Kitt gut verwahrt an einem kühlen Orte acht Tage hindurch und darüber, in gleicher Brauchbarkeit bleibt, obgleich derselbe bey dem eigentlichen Kitten, wo er sehr dünn aufgetragen wird, bald trocknet.

Harter Zuckerteig. (Pâte d'Office.)

Es werden anderthalb Pfund Mehl und ein Pfund feiner, durch ein Seiden-Sieb gesiebter Zucker mittelst acht bis zwölf Eyerklar (wohl auch noch mehr, je nachdem dieselben groß und frisch sind) nebst einem eygroßen Stückchen Butter und etwas wenigem Salz, zu einem festen Teig abgearbeitet und geknetet.

Dieser Teig gibt uns die Grundmauern unserer eßbaren Gebäude, Bergwerke u. dgl.; denn er allein hat die Eigenschaft, während des langsamen Backens die erhaltene Gestalt nicht zu verlieren, und dennoch eine Härte zu erlangen, daß man ihn mit der Raspel und Feile tractiren kann.

Vierter Abschnitt.

Von dem mürben Teig und den daraus bereiteten Gerichten.

Diese Reihe von Gerichten gehört so gut der warmen Küche als der Kunstbäckerey an, und gibt daher einen schicklichen Vereinigungspunct zwischen beyden. Die warme Küche gibt den Stoff, die Bäckerey verarbeitet ihn, und die Küche nimmt das Product wieder in die Reihe der Eingemachten, welches die vorzüglichste Stelle der Kochkunst ist. Solcher Berührungen gibt es eine Menge in den beyden Fächern; beyde glauben sich gleich wichtig, beyde ringen um die höchste Stufe der Kunst; und so entstehen Productionen, die ohne dieser Emulation nicht hervorgekommen wären.

Wir wollen ohne weiteres Discutiren gleich zur Sache selbst schreiten.

Mürber Teig. (Pâte brisée.)

Es wird ein Pfund des feinsten Mehls durch ein Sieb geschlagen, über der Tafel zu einer seichten Grube aus einander gestrichen, in diese Grube kommen Dreyviertelpfund gebröckelte Butter, drey Eyerdotter, ein halber Eßlöffel voll feines Salz und ein halb Seitel kaltes Wasser; man arbeitet mit den Fingerspitzen der rechten Hand erst das Wasser, die Eyerdotter und die Butter durch einander, schiebt nach und nach das Mehl hinein, bis es endlich einen Teig gibt, der etwas fester als der Butterteig ist. (S. d. Abschn. v. Butterteig.)

Dieser Teig ist indessen unter der ungeübten Hand nicht gar so leicht beendet, und es bleibt Manches zu berücksichtigen; so muß z. B. wenn die Butter mit den Dottern und dem Wasser weich abgearbeitet ist, das Mehl möglichst geschwind hinein vermengt werden, wenn auch die Butter in erbsenkleinen Bröckchen darin sichtbar bleiben sollte, welches manche Künstler selbst unbedingt fordern. Das lange Arbeiten macht den Teig zähe, und unter warmen Händen verbrennt derselbe, das heißt, die Butter schmilzt und hebt die Bindung auf, der Teig wird dann von außen fett, rauh, bricht an allen Seiten, und ist völlig unbrauchbar; in diesem schlimmen Falle schneidet man ihn auf dünne Scheiben, bespritzt diese leicht mit kaltem Wasser, schiebt sie dann wieder fest zusammen, und legt den Teig, in einer feuchten Serviette eingehüllt, auf's Eis, wo er nach einigen Stunden die Bindung wieder einiger Maßen erhält, und sich sonach wieder arbeiten läßt, obgleich mit mehr Mühe und schlechterem Erfolg; die feine Mürbe, die dieses Backwerk so lieblich charakterisirt, geht dadurch verloren. Im Sommer muß indessen ein jeder noch so gut gearbeitete Teig, in feuchter Serviette eingeschlagen, auf's Eis kommen, um ihn zum folgenden Gebrauch schicklicher zu machen.

Mürbe Pastete. (Tourte d'Entrée.)

Unter dieser Benennung erscheint im Allgemeinen ein Gebäck aus Lungenbraten, mit Gehäck in mürben Teig geschlagen,

immer unter einer und derselben Form. Die Bereitung geschieht auf folgende Weise:

Der mürbe abgelegene Lungenbraten wird auf halben Finger dünne Schnitten über den Faden geschnitten, dann gepracht und endlich in feinem Kräutchen geschwungen (S. d. Abschn. von dem Rindfleisch, Lungenbraten, 1ter Thl.); die haut- und innenlosen Abfälle dieses Lungenbratens, nebst eben so viel Kalbfleisch, Schneidschinken, und dem dritten Theil so viel Speck, werden in eine angemessene Casserole mit zwey Zwiebeln, vier Lorberblättern und einigen Gewürznelken, stark mit Ingwer, Pfeffer und Salz gewürzt, eingerichtet, und so mit unten und oben angebrachter Gluth langsam weich gedämpft. Nach dem endlichen Auskühlen wird nun das Ganze zu einem feinen Gehäcke geschnitten, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke (S. Abschn. von den Tunken, im 1ten Thl.) und vier Eyerdottern genau vermengt (gebunden) und bey Seite gesetzt. Nun wird aus dem dritten Theile des oben beschriebenen Teiges eine Platte von acht Zoll im Durchmesser und zwey Linien dünn ausgewalkt und über einen Bogen Papier geschoben. Über diese Platte wird ein kleiner Theil des Gehäckes aufgestrichen, so zwar, daß rund herum ein, einen starken Daumen breiter Rand leer bleibt; über dieses Gehäcke wird ein Theil des geschwungenen Lungenbratens gereiht, dann kömmt eine zweyte Lage Gehäcke und wieder Lungenbraten, bis endlich beyde Theile, aufgegangen, eine hohe Kuppel bilden. Nun werden die andern zwey Dritttheile des Teiges rund etwas größer ausgewalkt, der Rand der untern Platte mit abgeschlagenen Eyern bestrichen und das Ganze mit dieser überlegt, jedoch mit dem Bedachte, daß ihre Mitte gerade oben kömmt; es wird so behuthsam nachgeholfen und geglättet, bis diese Platte die ganze Masse genau bedeckt, ohne irgendwo Falten zu machen; die beyden Ränder, die jetzt nur Einen bilden, werden über einander gedrückt nnd rein zugeschnitten, damit derselbe höchstens einen kleinen Daumen breit bleibe, der nun eingedreht wird. Das Eindrehen, als eine Zierlichkeit der Pastete betrachtet, muß sorgsam geschehen und von schöner Form seyn; man drückt nähmlich den Rand zwischen dem

Daumen und Zeigefinger dünne, läßt die Finger los, und biegt diese Stelle mit dem Daumen zu einer Falte über sich selbst, so daß nach dem Umbiegen sich ein neues Stückchen Rand zwischen dem Daumen und Zeigefinger befindet, der nun nach dem Dünnpressen wieder umgebogen wird, so geschieht es, daß ein Bug den andern hält und rund herum eine zierliche Runde bildet. Von dem abgeschnittenen Teig, der wieder zusammengeknetet und ausgewalkt worden ist, werden Verzierungen über die mit abgeschlagenen Eyern bestrichene Oberfläche der Pastete angebracht, das Ganze wird noch einmahl bestrichen; um den äußersten Rand derselben werden zwey Finger hohe, stark mit Butter bestrichene Bänder Papier aufgestellt, mit Spagat überbunden, in etwas abgekühltem Ofen (von fünf und sechzig Grad Reaumur, S. Einleitung) eine bis anderthalb Stunden gebacken; nach dem Garbacken wird das Papier abgelöst.

Auf dieselbe Weise kömmt diese Pastete mit Ochsenschweif, mit Tauben u. d. gl. vor.

Mürbe Pastete von Kapauner-Kernfettfasche. (Tourte d'Entrée de Godiveau de Volaille.)

Es wird aus dem dritten Theile des mürben Teiges (S. den vorhergehenden Artikel) eine runde Platte von acht Zoll im Durchmesser ausgewalkt, über diese Platte, deren Rand mit abgeschlagenen Eyern bestrichen ist, werden halb Ey große über der fein mit Mehl bestäubten Tafel länglich gerollte Faschenocken von Kapauner-Kernfettfasche (S. Abschn. von Faschen im 1ten Thl.) daumenbreit einwärts des Randes gelegt, diese Schichte von Fasche wird mit dem zum Ragout bereiteten Kalbsbrise und passirten Champignons belegt (S. Abschn. von zum Ragout gehörigen Ingredienzen, 1ter Thl), über dieses kommen von neuem die Faschnocken und sonach die Briesen und Champignons, die Oberfläche decken vier schöne abgekochte Krebse, deren Scheren und Schweifchen von den Schalen entblößt sind, die hie und da entstandenen Vertiefungen werden mit Kalbsbriesen und Champignons ausgefüllt, so daß das Ganze eine schöne hohe Kuppel bildet. Das Be-

enden hat diese Pastete mit der vorhergehenden ganz gemein. Von großer Wirkung bey solchen Gerichten ist der Beytritt der Trüffeln (S. Abschn. von Trüffeln, 1ter Thl.), die unter die Ingredienzen des Ragout gemengt, und einige schöne Trüffeln obenauf statt der Krebsen gelegt werden.

Mürbe Pastete von Wildpret-Fasche. (Tourte d'Entrée de Godiveau de Gibier.)

Mürbe Pastete von Schillnocken. (Tourte d'Entrée de Quenelles de Sandre.)

Diese und so viel andere mürbe Pasteten werden der vorhergehenden gleich bereitet.

Nach dem Garbacken einer jeden dieser Pasteten wird die Oberfläche aufgeschnitten, abgenommen, die Fülle mit einer kräftigen braunen Tunke (S. Abschn. v. Tunken 1. Thl.) begossen, dann wieder bedeckt und sogleich aufgetischt.

Fünfter Abschnitt.

Von Casserole-Pasteten.

An die vorhergehenden mürben Pasteten, schließen sich die Casserole-Pasteten an, und zwar ihrer Bestandtheile und Bereitungsweise wegen. Ihr Äußeres zeichnet sich durch einfache Form und anspruchloses Wesen aus; ihr Inneres gibt hingegen große Mannichfaltigkeit, und läßt sich bis zum Köstlichsten steigern.

Casserole-Pastete von Tauben mit Trüffeln. (Timbale de Pigeons aux Truffes.)

Eine, der Casserole ähnliche, runde, flache Form von 6 Zoll im Durchmesser, und 4 Zoll Höhe, wird mit klar gemachter Butter halb Messerrücken dick bestrichen; diese inwendig mit Butter bestrichene Fläche wird mit zierlich geschnittenem Nudelteig in schöner Zeichnung ausgelegt. (S. Abschn. von Nudelteig). Ein Stück mürben Teiges (S. Abschn. mürber Teig), wird zwey Messerrü-

cken dünn, vier Zoll hoch und achtzehn lang, ausgewalkt, und über sich selbst zusammen gerollt. Aus eben diesem Teig wird auch eine Platte von zwey Messerrücken Dünne ausgewalkt und nach der oben bestimmten Form rund geschnitten; die Verzierung wird dann leicht mit der Spitze des Feder-Pinsels bestrichen, behuthsam mit der runden Platte belegt, welche, um die Verzierung gut an sich zu nehmen, leicht niedergepreßt wird; dann wird jene an den Seitenwänden leicht genäßt, und mit dem zusammengerollten Streif Teiges belegt und gepreßt, so daß sich die beyden Enden dieser Bände überspielen, und die Form mit der zu Boden liegenden Platte vollkommen ausfüttern, um aber einen jeden Ausfluß der Fülle zu hindern, wird ein dünner Streif Teiges über die Zusammenspielung der beyden Theile, die naß gemacht worden sind, gelegt, und nieder gepreßt. Über den Teig wird die ganze Form zwey Messerrücken dick mit Trüffelfasche (S. Abschn. von den Faschen, 1ter Thl.) bestrichen; dann rundlaufend am Boden mit sechs jungen Taubenbrüstchen im Kranze belegt, zwischen ein jedes Brüstchen kömmt ein dickes Blatt Trüffeln (S. Abschn. Trüffeln, 1ter Thl.); die leere Mitte wird mit Trüffelfasche ausgefüllt, dann wird eine zweyte Lage von Taubenbrüstchen, der ersten gleich, gelegt, und die Mitte wieder mit der benannter Fasche ausgefüllt, so daß die Form bis auf einen Finger Höhe angefüllt ist. Nun wird die Fülle mit einer der untern gleich runden Platte belegt, gleich gerichtet und bestrichen, über welche dann der vorragende Teig des Streifes eingeschnitten und übergebogen wird; das Ganze schließt eine andere Platte, die, genau nach der Größe der Form geschnitten, eine jede noch so kleine Öffnung bedeckt, und hierdurch selbst den Ausflug des Dampfes abhält. Die Pastete wird endlich in einem abgekühlten Ofen von fünfzig Grad Reaumur (S. Einleitung) ungefähr anderthalb Stunden lang gebacken, welches natürlicher Weise so angetragen werden muß, daß sie, aus dem Ofen kommend, gleich auf die Tafel gesetzt werden kann; wenn sie nähmlich aus der Form über die gehörige Schüssel gestürzt, oben behuthsam aufgeschnitten, mit einigen Anrichtlöffeln voll sehr kräftiger brauner Tunke (S.

Abschnitt von Tunken, 1ter Theil) besaucet, und wieder bedeckt worden ist.

Bey der Bereitung des Eyerteiges (S. Abschn. Eyerteig) ist bemerkt worden, daß derselbe bey der Bearbeitung nicht viel mit Mehl bestäubt werden dürfe, weil man ihm dadurch ein schönes Gelb und ein durchsichtiges Ansehen geben kann; es hat noch die Folge, daß dieser so rein gehaltene Teig, als Verzierung gebraucht, in der Hitze eine höhere Farbe annimmt, gegen den übrigen Teig absticht, und eben dadurch einen schönen Effect hervor bringt. Die Zeichnung muß übrigens rein und zart ausgeführt werden. (S. Kupfertafel 1. Fig. 3 u. 4.)

Casserole-Pastete von Wachteln. (Timbale de Cailles.)

Casserole-Pastete mit Moosschnepfen. (Timbale de Bécassines.)

Diese Pasteten werden der vorhergehenden gleich behandelt. Nach dem Garbacken wird jedes Mahl die Oberfläche aufgeschnitten, die Pastete besaucet, dann wieder bedeckt und aufgetragen.

Casserole-Pastete mit braunem Ragout. (Timbale à la Financière.)

Diese Pastete wird der vorhergehenden Casserole-Pastete mit Tauben gleich bereitet; nähmlich die Form verziert und mit mürbem Teig ausgefüttert. Dann wird aber die Kruste mit dünnen Speckplatten ausgefüttert, und mit fein geschnittenem Rindfett ausgefüllt, mit runden Platten Teig belegt, zugemacht und gebacken; welches in heißerem Ofen und in kürzerer Zeit geschehen kann. Die Kruste wird über die gehörige Schüssel gestürzt, die Oberfläche einen Finger breit rund herum am Rande aufgeschnitten, die Fette und die Speckplatten behuthsam heraus genommen, und jedes sich allenfalls gesammelte Fett ausgetunkt; dann wird die Kruste voll mit einem gut besorgten braunen Ragout (S. Abschn. von Ragout, 1ter Thl.) angefüllt, mit der herausgeschnittenen Platte wieder bedeckt, und so aufgetischt.

Dasselbe findet bey allen jenen Pasteten Statt, die unter dem Abschnitte der warmen Pasteten aufgezeichnet stehen.

Casserole-Pastete mit Maccaroni. (Timbale de Maccaroni.)

Es wird ein Pfund weißer, körnichter Maccaroni, in anderthalb Maaß Wasser mit etwas Salz, weißem Pfeffer, und zwölf Loth Butter langsam gedämpft, so daß die Nudeln, auflaufend, das Wasser in sich saugen, und körnicht weich werden; dann werden sie mit einem halben Pfund kleinbröcklichter Butter und einem Pfund fein geriebenen Parmesankäse nebst einem Schöpflöffel voll weißer Tunke (S. Abschn. von Tunken, 1. Thl.) zwey Eßlöffel voll Glace, Salz und weißem Pfeffer anhaltend durch einander geschwungen, bis die Butter und der Käse zerschmelzend eine spinnende Tunke bilden, und das Ganze bindend zum lieblichsten Geschmacke heben. Die übrige Behandlung ist jener Casserole-Pastete mit Taubenbrüstchen gleich; der verzierte und ausgefütterte Model wird nähmlich mit dieser Masse gemach angefüllt, und jener gleich gebacken; dann aber über die gehörige Schüssel umgestürzt, und, ohne selbe erst aufzuschneiden, aufgetischt. Dieß Gericht erscheint in derselben Gestalt mit mannichfachen Zusätzen; s. z. B.

Casserole-Pastete von Maccaroni mit Escalope von Hasen. (Timbale de Macaroni garni d'Escalope de Levreaux.)

Casserole-Pastete von Maccaroni mit braunem Ragout. (Timbale de Macaroni à la Financière.)

Casserole-Pastete von Maccaroni mit Fasten-Ragout. (Timbale de Macaroni à la Marinière.)

Casserole-Pastete auf französische Art. (Timbale à la Parisienne.)

Die Kruste zu diesen Pasteten wird jener Casserol-Pastete von Taubenbrüstchen gleich gemacht, es wird dann einen Finger hoch von den bereiteten Maccaroni (S. den vorhergehenden Artikel) hineingelegt und gleich gestrichen; über dieses kömmt eine

Lage der besagten Escalope oder dem Ragout, und wieder Escalope, und wieder Maccaroni, bis endlich der Model völlig voll ist. Über das Ganze kömmt eine Platte Teig, die mit dem vorstehenden Teige der Seitenwände eingedreht, einen jeden Ausgang der Fülle schließt.

Sechster Abschnitt.

Von dressirten Pasteten.

Zur Familie der Casserole-Pasteten gehören die dressirten Pasteten, diese ihre jüngsten Schwestern, welche durch ihren schönen Putz, und besonders durch ihre ansprechende reiche Fülle so beliebt sind; sie gelten als Zeugen des guten Tones. Elegante Form, schöne Verzierung und reiche Fülle sind ihre Attributen.

Dressirte Pastete mit braunem Ragout, oder Ragout-Pastete. (Pâté chaud à la Financière.)

Es kömmt hauptsächlich auf die richtige Bereitung des Teiges an, wenn man eine schöne Kruste erzeugen will (S. Abschn. von kalten Pasteten. Die Bereitung des Teiges). Es wird nähmlich ein Pfund des feinsten Mehls über der Tafel gesiebt, und in eine Grube aus einander gestrichen, in diese Grube werden sechzehn Loth Butter gebröckelt und mit vier Eyerdottern nebst eben so viel Wasser, als diese betragen können, und Salz durch ein leichtes Zusammenschieben zu einem festen Teig abgearbeitet und möglichst fein abgeknetet; nach einer Stunde des Ruhens wird dieser Teig über einen leicht bestäubten Bogen Papier mit der geballten Faust fünf Zoll im Durchmesser und bis auf zwey Linien dünn aus einander getrieben, der dick aufgestiegene Rand wird mit den Daumen und Zeigefingern der beyden Hände dünn gepreßt und in die Höhe getrieben, welches nur dann gelingt, wenn man während dem Pressen, zwischen den Fingern denselben zugleich zusammen schiebt; dieß wird so fortgetrieben bis zur Höhe von vier Zoll; dann wird durch ein leichtes Modeln mit der Hand

der Kruste eine schöne Form gegeben; sie wird sodann mit dünnen Speckplatten bis zum fingerbreiten Rande hinauf ausgefüttert, und mit fein gehäckeltem Rindfett angefüllt; von den übrig gebliebenen Stückchen Teig wird ein Deckel gegen zwey Linien dünn ausgewalkt, rund geschnitten, und über die Oberfläche gelegt; die beyden etwas naß gemachten Ränder der Kruste und des Deckels werden auf die vorhergehende Weise zusammen gepreßt und in die Höhe getrieben, so daß die Kruste um eben so viel wieder steigt, als sie durch die Schweifung gesenkt worden ist. Nun werden die Ränder gleich geschnitten, und das Ganze mit dem übrigen fein gewalkten und ausgeschnittenen Teige geschmackvoll verziert. Nach einigem Abtrocknen wird diese Kruste mit abgeschlagenen Eyern, die mit etwas Mehl fein abgeschlagen worden sind, mehrmahlen bestrichen und in eine Ofenhitze von 65 Grade Reaumür langsam bis zur schönsten gelbröthlich hellen Farbe gebacken; aus dem Ofen kommend, wird dieselbe aufgeschnitten, das Fett und die Speckplatten herausgenommen, und nach dem sorgfältigsten Reinigen über die gehörige Schüssel warm gestellt.

Bey dem Anrichten wird diese Kruste die Hälfte mit Kapauner-Nocken (S. Abschn. von Faschen, erster Thl.) in der Größe eines Tauben-Eyes, die in einer Brühe abgekocht worden sind, über die Hälfte angefüllt, und dann mit einem sehr schmackhaften braunen Ragout übergossen (S. Abschn. von Rag., erster Thl.). Die Oberfläche zieren vier schöne Krebse. (S. Kupfert. 1. Figur 1 u. 2.)

Feine Kruste. Diejenigen Krusten, die zur Aufnahme der süßen Speisen der zweyten Tracht und einiger Grün-Speisen bestimmt sind, werden dünner im Teige, niedriger in der Form, und feiner in der Verzierung gehalten; jene zu den Flanken werden oft bis auf neun Zoll im Durchmesser, aber nie über fünf Zoll Höhe getrieben.

Dressirte Pastete von Moosschnepfen mit Trüffeln. (Pâté chaud de Bécassines aux Truffes.)

Zu dieser delicaten Pastete werden acht fette Moosschnepfen abgefedert und rein flammirt, dann von einander geschnitten, das

Eingeweide heraus genommen und der beinige Rücken heraus geschnitten, so wie auch die Flügel und Füße abgehauen; dann werden sie in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gereiht, mit feinem Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß bestäubt, und mit vier Eßlöffel voll feinem Kräutchen, das mit fein geschnittenen Trüffeln vermehrt wird (S. Abschn. von feinem Kräutchen erster Theil), begossen, sorgfältig bedeckt, und endlich über stiller Gluth, unter wiederhohltem Umwenden, zehn Minuten lang gedämpft; nach dem Auskühlen wird das feine Kräutchen mit dem fein gehäckelten Eingeweide, und vier starken Eßlöffel voll feiner Kapauner-Fasche genau vermengt (S. Abschn. v. Faschen, erster Th.) Es wird eine der vorhergehenden gleiche Kruste durchaus mit dieser Fasche Messerrücken stark bestrichen; dann mit acht halben Schnepfen und sechzehn schönen Scheiben Trüffeln im Kranze belegt, wobey darauf gesehen werden muß, daß die Kruste nicht aus der ihr gegebenen Form gedrückt wird; diese erste Lage wird mit etwas Fasche belegt, dann die andere Hälfte Schnepfen mit zweymahl so viel Scheiben Trüffeln wieder darüber rangirt; das Ganze wird mit Speckplatten belegt, und der vorhergehenden gleich bedeckt, vermacht und gebacken. Nach ungefähr fünf Viertelstunden des Backens wird die Pastete herausgenommen, der Deckel aufgeschnitten, die Speckplatten herabgenommen, alles Fett ausgetunkt, und das Ganze mit einer kräftigen braunen Trüffeltunke, wozu diese haselnußklein und rund geschnitten worden sind, begossen, aufgetischt. (S. Abschn. v. Tunken erster Th.)

Dressirte Pastete von Wachteln mit Champignons. (Pâté chaud de Cailles aux Champignons.)

Dressirte-Pastete von Krammets-Vögeln. (Pâté chaud de Grives.)

Dressirte-Pastete von kleinen Vögeln mit feinen Kräutern. (Pâté chaud de Mauviettes aux fines Herbes.)

Es werden zwölf schöne Wachteln nach dem Abfedern und reinen Flammiren behuthsam ausgelös't (S. Abschn. vom Indian, die Art auszulösen), neben einander über die Tafel gebreitet, mit

feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt, und mit folgender Fasche gefüllt: die Fasche besteht aus einem Gemisch von vier starken Eßlöffeln voll feiner Fasche, drey Löffel voll feinem Kräutchen, zwey Löffel voll fein gehackten Trüffeln, und zwey Löffel voll rappiertem Speck (S. erster Theil). Die Hälfte dieser Fasche wird in die Wachteln gefüllt, die wieder in ihre natürliche Form gelegt werden, mit der andern Hälfte wird die Kruste bestrichen, und die Wachteln doppelt über einander gereiht; in ihre Mitte kommen passirte Champignons; die Pastete wird nur mit dünnen Speckplatten bedeckt, mit einem Deckel aus Teig vermacht, und dem vorhergehenden gleich gebacken; bey dem Anrichten wird der Deckel und die Speckplatten herabgenommen, das Fett ausgetunkt, und die Wachteln mit einer kräftigen braunen Tunke begossen.

Zu der Pastete von kleinen Vögeln werden deren wenigstens 36 ausgelös't, und immer zwey und zwey mit der Fasche zusammen gefüllt, übrigens den vorhergehenden gleich beendet; bey dem Anrichten wird eine kräftige italienische Tunke darüber gegossen (S. Abschn. von Tunken, erster Thl.).

Dressirte = Pastete von Obergaum mit Trüffeln. (Pâté chaud de Palais de Boeuf aux Truffes.)

Es werden 12 Obergaume in Salzwasser abgekocht, so daß sie sich leicht abschälen lassen (S. Abschn. von Ingred. z. R. erster Th.), dann in einer Presse weich gekocht (S. ebendaselbst), und zum Kaltwerden gestellt. Nach dem Auskühlen werden sie herausgenommen, von einander der Länge nach geschnitten, mit feiner Fasche bestrichen, zusammen gerollt, und in eine den vorhergehenden gleich dressirte Kruste, die leicht mit feiner Fasche bestrichen ist, acht Stück ungefähr gereiht; über diese Rollen werden schöne Platten Trüffeln doppelt gelegt, dann wieder so viel Rollen Obergaum aufgestellt, wieder mit Trüffelplatten und mit etwas frischer Butter und Speckplatten belegt, mit der gehörigen Platte Teig vermacht, und sorgsam und schön verziert, den vorhergehenden gleich gebacken; bey dem Anrichten wird alles Fett ausgetunkt,

die Mitte mit einer sehr corsirten Trüffeltunke (S. von den Tunken erster Thl.), wozu die Trüffeln blattweise geschnitten worden sind, begossen. Statt der Trüffeln können auch Champignons genommen werden, dann wird sie aber nicht mehr mit Trüffeln angezeigt.

Dressirte-Pastete von Kalbsbriesen. (Pâté chaud de Ris de Veaux.)

Die Pasteten-Kruste wird der vorhergehenden gleich dressirt; unterdessen werden ungefähr zwölf gehörig gereinigte und in einer Presse weich gekochte Kalbsbriese wie zu einer Escalope blattweise geschnitten (S. Abschn. vom Kalb, erster Thl.) und mit 3 Eßlöffel voll klarer Butter, und drey Eßlöffel voll feinem Kräutchen nebst feinem Salz, Concassé und Muskatnuß bestäubt, und 5 Minuten lang langsam geschwungen, und sonach kalt gestellt; nach einigem Auskühlen werden die Briesen aus dem Kräutchen herausgenommen, und dieses mit starken 4 Eßlöffel voll Kapaunerfasche vermengt; die Kruste wird dann mit der Hälfte dieser Fasche bestrichen, die Briese reihenweise darüber gelegt, wieder leicht mit der Fasche bestrichen, bis endlich dieselbe voll ist, die nun wie die vorhergehenden erst mit Speckplatten, dann mit einem Deckel von Teig bedeckt, genau vermacht und gebacken wird. Bey dem Anrichten werden die Briesen, nach dem Austunken alles Fettes, mit einer kräftigen braunen Tunke begossen. (S. Abschn. von Tunken, erster Thl.)

Dressirte Pastete mit Ragout Montglas. (Pâté chaud à la Montglas.)

Dieses zarte Gericht ist nur eine Wiederhohlung der dressirten Pastete mit braunem Ragout; statt der Fasche-Nocken und braunem Ragout kömmt ein köstliches Ragout Montglas (S. Abschn. vom Ragout, erster Thl.) in die hohlgebackene Kruste (S. die dressirte Pastete mit braunem Ragout), deren Oberfläche gewöhnlich eine große und schöngespickte Kalbsbriese bedeckt. (S. Abschnitt vom Kalb, erster Theil.)

Dressirte Pastete von Lachsen. (Pâté chaud de Saumons.)

Es wird die in der Butter geschwungene Escalope von Lachsen, (S. Abschn. von Lachsen, erster Thl.) kalt gestellt; unterdessen wird eine schöne Kruste jener der warmen Pastete mit Ragout gleich dressirt, und mit feiner Sardellen-Fasche (S. Abschn. v. Faschen, erster Thl.) einen halben Finger dick überall gleich bestrichen; nach dem Auskühlen werden die Lachsschnitten aus der Butter über ein reines Tuch gelegt und in die Kruste gereiht, über die erste Reihe kömmt wieder etwas Fasche, und über diese die Lachsschnitten, so zwar bis die Kruste voll wird. Das Ganze wird mit etwas Butter belegt, mit einem Deckel von Teig genau vermacht und gebacken. Bey dem Anrichten wird die Pastete mit weißem Fasten-Ragout (S. Abschn. vom Ragout) oder Paradiesäpfel-Tunke besaucet, und so aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Tunk., erster Th.)

Auf diese Weise werden alle jene Fisch-Pasteten bereitet; deren Fleisch sich zu einer Escalope eignet.

Dressirte Pastete von Schillschnitten. (Paté chaud de Filets de Sandres farcis.)

Die Kruste wird stets so dressirt, wie jene zu dem braunen Ragout, und die Schnitten so wie jene rollirte Schillschnitten (S. Abschn. v. Schill, erster Th.). Dieselbe wird einen halben Finger dick mit der feinen Krebs-Fasche bestrichen (S. Abschn. von Faschen, erster Th.), so auch die Schnitten, die dann zusammengerollt und in die Pastete gestellt werden; über diese wird nun eine Lage von eben der Fasche gestrichen, und die übrigen Schnitten darüber gestellt, so daß die Kruste voll wird; das Ganze wird mit etwas frischer Butter belegt, mit dem gehörigen Deckel von Teig bedeckt, genau vermacht, und gebacken. Bey dem Anrichten wird die Pastete mit einer Paradiesäpfel- oder einer andern braunen Tunke begossen. (S. Abschn. von Tunken, erster Th.). Der Beytritt von Trüffeln hebt das Ganze ungemein.

Dressirte Pastete von gemischter Grünspeise. (Pâté chaud de Légumes à la moderne.)

Dieß delicate Gericht ist eines der modernen Zusammensetzungen; es wird aber wegen der langwierigen Arbeit seiner Bereitung selten gegeben; endlich ist auch nur das Frühjahr und der Sommer die eigentliche Zeit, wo diese Art Gerichte gelungen gegeben werden können.

Ein halber Schöpflöffel voll olivenklein geschnittene gelbe Rüben werden in weißer Brühe mit etwas Zucker weich gekocht, und so gerieben, daß, wenn die Rübchen weich werden, die Brühe auf Glace gefallen sey (S. Abschn. von Wurzeln und Rüben, erster Thl.). Sie werden sonach in eine andere Saucecasserole umgeleert. Eben so viel und so geschnittene Wasserrüben oder junge Kohlrüben werden ebenfalls in einer kräftigen Brühe mit etwas Salz und Zucker weich gekocht, so daß die Brühe, wenn diese weich werden, auf Glace gefallen sey (S. ebendaselbst); sie werden ebenfalls in eine andere Casserole umgeleert. Ungefähr so viel muskatnußklein entblätterte Häuptelsalat-Herzchen (S. Abschn. von Pflanzen) werden mit 24 den gelben Rübchen gleich geschnittenen Zeller-Stückchen in einer fetten Brühe, mit Speckplatten bedeckt, weich gekocht und bey Seite gesetzt; nach einigem Abkühlen werden sie aus dieser Presse über eine Serviette und dann in eine Saucecasserole gethan. Ein starker halber Schöpflöffel voll, den gelben Rübchen gleich lang geschnittene und in Salzwasser nebst einem Stückchen Butter abgekochte grüne Fisolen (S. Abschnitt. von Pflanzen), und eben so viel auf kleine Rosetten geschnittener Blumenkohl (S. ebendaselbst), der ebenfalls in Salzwasser mit etwas Butter weich gekocht worden ist, wird nach dem Abkühlen aus dem Wasser genommen, über eine Serviette gelegt, und dann in die Casserole zu den Fisolen gethan. Dann werden noch ein halber Schöpflöffel voll grüne Erbsen (S. Abschn. von Pflanzen), und eben so viel Schneidspargel (S. ebendaselbst), jedes besonders in Salzwasser abgekocht, abgeseiht, und in eine eigene Casserole gethan. Eine Stunde vor dem Anrichten werden

alle diese Ingredienzen in heißem Wasser warm gestellt. Nach einer halben Stunde des Warmstehens entlassen diese Pflanzen das Wasser, mit dem sie geschwängert sind, und man muß selbes wieder behuthsam abseihen. Dann werden sie jedes mit einem halben Eßlöffel voll zerlassener klarer Butter begossen, und wieder warm gestellt; so wird auch die verdünnte Glace der gelben und weißen Rüben abgeseiht, eingekocht, und wieder darüber geseiht; endlich werden alle diese Pflanzen und Wurzeln jedes mit einem bis anderthalb Eßlöffel voll sehr kräftiger und fein schmeckender Beschamelle begossen und leicht durch einander geschwungen, so behuthsam zwar, daß der Blumenkohl von den Fisolen, und der Schneidspargel von den grünen Erbsen nicht beschädigt werden. Hierzu kömmt noch eine gleiche Portion schön weiß passirter Champignons (S. Abschn. von Champignons), endlich wird das Ganze theilweise in eine dressirte Pasteten-Kruste (S. d. dressirte Pastete mit braunem Ragout) gethan, und, mit etwas Beschamelle leicht begossen, aufgetischt.

Die Bestandtheile dieses Gerichtes wechseln nach der Jahreszeit; so werden z. B. im spätern Sommer frische, weiße Fisolen, weiterhin kleine Zwiebelchen, und noch später Sprossenkohl anstatt des abgehenden Spargels, grüne Erbsen und grüne Fisolen, gebraucht.

Siebenter Abschnitt.

Von Gerichten, die, in Schmalz gebacken, als Mehlspeisen aufgetischt werden.

Ich habe diesen Abschnitt hierher gesetzt, weil er doch irgendwo stehen mußte, und weil überdieß gerade hier sein Platz zu seyn schien, indem diese Mehlspeisen, aus der Pfanne kommend, aufgetischt werden müssen, und dieses mit den warmen Gerichten der ersten Tracht gemein haben, welches sie einiger Maßen in ihre Verwandtschaft setzt.

Gebackene Chocolate-Schnitten. (Crême frite au Chocolat.)

Das Chocolat-Köchel (S. Abschn. von feinen Köcheln) wird etwas stärker in Mehl, und folglich fester in der Consistenz gehalten, um es bey dem Backen besser handhaben zu können.

Es wird nähmlich nach dem Verdicken (S. die Bereitung des Köchels unter dem Abschnitte von feinen Köcheln) über den mit Butter leicht bestrichenen Platfond geschüttet, in der Dicke von ungefähr 4 Linien glatt gestrichen und kalt gestellt. Nach dem vollkommenen Erkalten muß sich das Köchel, vollkommen gesulzt, etwas fest anfühlen lassen. Der Platfond wird dann ein wenig gewärmt, so daß nur die Butter weich wird. Das Köchel wird dann auf 2½ Zoll lange, und 8 Linien breite Schnitten mit einem sehr dünnen spitzigen Messer zertheilt, in Bierteig getunkt (S. Abschn. vom Backteig erster Th.), und in recht heißem Schmalz resch gebacken; zu dem Ende wird eine Pfanne oder Casserole mit anderthalb bis zwey Pfund Schmalz bis zum leichten Rauchen gehitzt 160 Grad Reaumur (S. die Einleitung), und sodann die Schnitten, sechs bis acht Stück, hinein gethan. Aus dem Schmalz kommen sie über eine reine Serviette, damit das Fett rein abfließen kann; von da werden sie über einen Platfond gereihet, mit feinem Zucker bestäubt, mit einer glühenden Schaufel glasirt, und zierlich über eine mit Servietten belegte Schüssel angerichtet. Dieser ganze Vorgang muß möglichst geschwind vor sich gehen, damit das Gericht sehr heiß aufgetischt werden kann.

Ein jedes der feinen Köchel (S. Abschn. von feinen Köcheln) ist hierzu vollkommen geeignet, mit dem Beding zwar, daß sie etwas fester als jene gehalten werden, weil sie sonst nicht gebacken werden könnten; wenigstens nicht in der ihnen zukommenden Form.

Gebackene Milchschnitten mit Vanille. (Crême frite à la Vanille.)

Die gestockte Milch (S. Abschn. von Milch-Bechern) wird durch vier ganze Eyer, die man zu dieser Bereitung mehr nimmt, etwas fester gehalten, als sie in diesem Abschnitte erscheinen; dann wird sie in einem flachen Model in heißem Bade, wie dort, gestockt; sonach auf einen Platfond gestürzt und kaltgestellt. Vor dem Anrichten wird diese Milch, die durch das Erkalten etwas fester geworden ist, behuthsam auf kleine verschobene Vierecke, höchstens zwey Zoll im Durchmesser, geschnitten, in den Backteig (S. Abschn. von Backteig 1. Th.) getunkt, und schnell in heißem Schmalz von 160 Grad Reaumur (S. Einleitung) gebacken, dann aus diesem über eine Serviette gethan, damit das Fett genau abfließe. Sie werden mit Geruchzucker bestäubt (S. Abschn. v. Zucker), den die Milch selbst zu Grunde führt, und über eine mit einer Serviette belegten Schüssel schön aufgerichtet.

In Betracht der Delicatesse dieser Milch muß der Vorgang mit vieler Behuthsamkeit und Geschicklichkeit vor sich gehen; übrigens unterliegt eine jede in jenem Abschnitte angezeigte Milch dieser Behandlung.

Gebackene Marillenschnitten. (Cannelons frits à la Marmelade d'Abricots.)

Es wird von, aus drey Viertelpfund Butter fünfmahl geschlagenem Butterteig (S. Abschn. v. Butterteig) eine große Platte von der Dünne einer Linie, im großen Viereck ausgewalkt; der untere Rand gleich geschnitten, und die ganze Platte leicht genäßt; dann wird einen Finger breit von dem Rande, und drey Zoll breit aus einander, daumlange, messerrückendünn und nur einen Finger breit Marillenmarmelade aufgestrichen, mit dem leergelassenen Rande überzogen, und noch einmahl umgewendet, so daß die Marillen gut eingefaßt sind; sie werden dann drey Zoll breit aus einander geschnitten, nähmlich da, wo sich keine Marillen befinden, und an beyden Seiten zusammen-

gepreßt, damit die Marillen auch hier nicht ausfließen können, so daß es drey Zoll lange, und ungefähr einen Zoll breite Schnitten gibt; diese Schnitten werden, den vorhergehenden gleich, ohne in Backteig getunkt zu werden, in heißem Schmalz gebacken über einer reinen Serviette abgetrocknet, sonach über einen Platfond gereihet, mit feinem Zucker bestäubt, mit einer glühenden Schaufel glasirt, und sehr heiß zierlich angerichtet.

Mit einem jeden Eingesottenen können solche Schnitten bereitet werden, und es wird immer so verfahren. Zu bemerken bleibt jedoch, daß, da dieser Teig, in Betracht seiner größeren Dichtheit, langsamer von der Hitze durchdrungen werden kann, man dennoch, sobald die Schnitten in das heiße Schmalz gekommen sind, sie vom Feuer setzt, um die zu dunkle Farbe zu verhüthen, und hauptsächlich aber den Durchdrang der Hitze zu befördern.

Mit gleichem Erfolg können solche Schnitten im Schneeballenteig statt des Butterteiges gemacht werden.

Gebackene Erdbeerschnitten. (Cannelons frits aux Fraises.)

Es werden eine halbe Maaß schöner Erdbeeren mit zwey starken Eßlöffel voll feinem Zucker durch einander geschwungen, in den sehr dünne ausgewalkten fünfmahl geschlagenen Butterteig (S. Abschn. vom fünfmahl geschlagenen Butterteig), dem vorhergehenden gleich, in drey Zoll langen und einen Zoll breiten Schnittchen eingehüllt und gebacken, dann mit feinem Zucker weiß bestäubt, zierlich angerichtet, und sogleich aufgetischt.

Ganz so werden die Schnitten mit Himbeeren und Johannisbeeren behandelt.

Gebackene Mandelschnitten. (Cannelons frits à la pâte d'Amandes.)

Es werden 16 Loth süße nebst 12 Stück bittern Mandeln, nach dem Abschuppen (S. Abschn. von Mandeln) fein gestoßen; unter währendem Stoßen kömmt der vierte Theil einer Eyerklar hinzu, um zu verhindern, daß sie öhlig werden; dann kom-

men sie mit zwölf Loth feinem Zucker und einem halben Eyerklar in einen Zucker-Löffel, und werden über schwachem Windofen so lange gerührt und ausgetrocknet, bis sie sich vom Löffel lösen; von da werden sie kaltgestellt, und nach dem gänzlichen Auskühlen durch einen an einer Spritze angebrachten kleinen Stern durchgepreßt, auf 3 Zoll lange Schnitten getheilt, in den Backteig getunkt, und in heißem Schmalz von 160 Grad Reaumur (S. Einleitung) gebacken. Den vorhergehenden gleich, werden sie auf eine Serviette gethan, um die Fette so viel als möglich gut abzutrocknen, mit feinem Zucker weiß bestäubt, und mit einer glühenden Schaufel glasirt und zierlich angerichtet.

Ganz so werden sie auch von Hasel- und wälschen Nüssen behandelt, wenn diese noch jung oder grün sind.

Bey dem Backen muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß sie ungebogen in ihrer geraden Richtung bleiben, und besonders eine schöne lichtblonde Farbe erhalten.

Gebackene Pistazien-Schnitten. (Cannelons à la pâte de Pistaches.)

Die Pistazien werden abgeschuppt, fein gestoßen, und mit feinem Zucker vermengt, wie die vorhergehenden Mandeln, nur daß die Hälfte des Eyerklars nicht mehr beygemischt, und der Teig nicht über dem Feuer ausgetrocknet wird. Sie werden, wenn die zwölf Loth Zucker mit den sechzehn Loth Pistazien gut und genau vermengt sind, über mit feinem Zucker bestäubtem Papier, auf gleich lange Würstchen gerollt, etwas platt gepreßt, in den Backteig (S. Abschn. vom Backteig, erster Thl.) getunkt, und in sehr reinem heißen Schmalz gebacken, dann über einer reinen Serviette abgetrocknet, weiß mit Zucker bestäubt, und zierlich angerichtet.

Man pflegt sie auch mit Zucker zu glasiren, welches in sehr heißem Ofen, oder mit einer glühenden Schaufel zu geschehen pflegt.

Gebackene Pudding-Schnitten auf englische Art. (Beignets Anglo-Françaises.)

Zu dieser Mehlspeise wird der Backteig aus Brandteig bereitet, es werden nähmlich so viel ganze Eyer zum Spritzkrapfen-Teig geschlagen, bis derselbe so verdünnt ist, daß man die Schnitten gehörig hinein tunken kann; weil aber dieser Zusatz von Eyern dem Teig das angenehme Resche beeinträchtigen würde, so muß man noch einmahl so viel zerlassenes Schmalz denselben zusetzen, als bey der Bereitung angegeben wird (S. Abschn. v. Brandteig). Der kalte Pudding (S. Abschn. vom Pudding) wird auf dünne Scheiben geschnitten, in den erst benannten Backteig getunkt, und so in gehitztem Schmalze von 120 Grad Reaumur (S. Einleitung) gebacken. Sie werden sonach mit Zucker bestäubt, und den vorhergehenden gleich angerichtet.

Eine jede Art Puddings ist zu diesen Gerichten geeignet (S. Abschn. von Puddings). Es läßt sich übrigens in eine jede gefällige Form schneiden, und auch aus dem gewöhnlichen Backteig tunken und backen, dann werden sie aber mit feinem Zucker stark bestäubt, und mit einer glühenden Schaufel glasirt. Das Aufdressiren aller aus dem Schmalz gebackenen Gerichte, geschieht über, mit Servietten belegten Schüsseln.

Gebackene Mandelmilch-Schnitten. (Des Diablotins en Cannelons.)

Es wird von einem halben Pfund Mandeln eine Maaß Mandelmilch gemacht (S. Abschn. von der Mandelsulz, und mit zwey starken Eßlöffeln voll des feinsten Reißmehls und acht bis zwölf Loth Zucker ungefähr eine halbe Stunde unter anhaltendem Rühren über schwachem Windofen gekocht und ausgetrocknet; nachdem es vom Feuer schon gehoben ist so wird es noch eine kleine Weile gerührt, mii einem Stäubchen Salz im Geschmacke gehoben, und über einen leicht mit Butter bestrichenen Platfond gegossen und kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Auskühlen wird dieser Teig, dem vorhergehenden gleich, auf Schnitten zertheilt. Der Platfond wird ein wenig warm gemacht, damit die Schnit-

ten leicht abgenommen werden können, die man dann in den gewöhnlichen Backteig tunkt und in heißem Schmalze von 160 Grad Reáumur (S. Einleitung) ausbackt. Sie werden den vorhergehenden gleich mit Zucker bestäubt und heiß aufgetischt.

Reißcroquetten mit Mandeln. (Croquettes de Ris aux Amandes.)

Ein halb Pfund Reiß wird, nach dem sorgfältigen Klauben und Waschen, mit einer Maaß süßem Obers weich gekocht; nach der ersten Viertelstunde des Langsamkochens über schwacher Gluth werden acht Loth Butter, acht Loth Zucker und ein Stäubchen Salz hinzu gethan, und das Kochen wird noch drey Viertelstunden lang fortgesetzt, so daß der Reiß das Obers verschluckt, groß angeschwollen, sehr weich ist; dann werden acht Loth sehr fein gestoßene Mandeln, darunter einige bitter sind, nebst sechs bis acht Eyerdottern unter den Reiß vermengt. Das Ganze wird unter öfterm Schwingen noch eine Minute lang gekocht, sodann über einen mit Butter leicht bestrichenen Platfond gegossen, kalt gestellt, und mit Butter bestrichenem runden Papier bedeckt.

Nach dem vollkommenen Auskühlen werden aus dem nun verdickten Reiß fingerstarke und lange Würstchen von genau gleicher Größe über sehr feine Semmelbröseln gerollt, dann werden sie in fünf fein abgeschlagene und ein wenig gesalzene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt, und so auf zwey Porzellan-Schüsseln gereiht. Im Augenblicke des Anrichtens werden sie in sehr gutem, stark erhitztem Schmalze von 160 Grad Reaumur (S. Einleitung) auf zweymahl gebacken, über einer Serviette abgefettet, und dann zierlich über eine mit Servietten belegte Schüssel aufdressirt.

Reißcroquetten mit Kaffeh. (Croquettes de Ris au Caffé.)

In den zu den vorhergehenden Croquetten gekochten Reiß, der nur mit Dreyviertel Maß Obers genäßt worden war, welches ihn beträchtlich fester hält, kommen sechs Eyerdotter und zwey Becher voll Kaffeh, aus sechs Loth bereitet, hinein, es wird alles zusammen, unter wiederhohltem Schwingen, noch eine Minute

lang gekocht, dann über einen mit Butter bestrichenen Platfond geschüttet und kalt gestellt. Diese Croquetten werden übrigens den vorhergehenden gleich beendigt. Da die schwarzbraune Farbe des Kaffeh unter dem Reiß nicht gewöhnlich ist, so ist rathsamer den Kaffehgeruch (par infusion) hinein zu bringen. (S. den Abschnitt vom Auflauf, Caffé vierge).

Croquetten von Nudeln mit Cedraten. (Croquettes de Nouilles au Cedrat).

Es werden in eine Maaß kochendes Obers so viel Nudeln (S. den Abschnitt von Nudelteig) eingekocht, daß das Ganze in fünf Minuten, dem Kindskoch ähnlich, verdickt wird; es muß jedoch mit vorsichtigem Umrühren geschehen, damit sie nicht anbrennen. Dann werden acht Loth Butter und eben so viel Zucker nebst einem Stäubchen Salz beygemischt. Nach fünf Minuten kommen dann sechs Eyerdotter hinein, es wird alles genau durch einander geschwungen und über einen mit Butter bestrichenen Platfond geschüttet, und kalt gestellt. Die übrige Behandlung ist ganz jener der Reißcroquetten gleich. (S. die vorhergehenden Reißcroquetten).

Der Geruch des Cedrat, der Limonien, Orangen u. d. gl., wird durch Abreiben der Schale über Zucker, beygebracht (S. d. Abschnitt vom Zucker, Geruchzucker); das Abreiben muß jedoch mit gehöriger Vorsicht geschehen, damit die weiße Schale unter der feinen äußern gelben dem Geruch keinen bittern Geschmack mittheile.

Croquetten von Kartoffeln (Erdäpfeln) mit Vanille. (Croquettes de Pommes de Terre à la Vanille).

Es werden in der Asche oder einer Röhre dreyßig mittelgroße Erdäpfel gebraten; nach einigem Auskühlen werden sie von einander geschnitten, das Mark herausgenommen, gestoßen, und während des Stoßens mit acht Loth Butter, zehn Loth Zucker und einem Stäubchen Salz vermengt, und durch ein Sieb geschlagen. Dann werden sie in einer Casserole mit sechs Eyer-

dottern und einem Seitel Obers, in welchem eine Viertelstunde lang ein Stängchen Vanille gekocht hat, abgerührt, über dem Feuer während des Rührens aufgekocht, und dann auf einem Platfonde, der mit Butter leicht bestrichen ist, aufgegossen und kalt gestellt. Die übrige Behandlung ist jener der Reißcroquetten gleich. (S. die vorhergehenden Reißcroquetten).

Man kann diesen Croquetten übrigens einen jeden beliebigen Geruch geben. (S. d. Abschn. vom Zucker, Geruchzucker).

Croquetten von Kastanien. (Croquettes de Marons).

Sechzig schöne Kastanien werden dem Kaffeh gleich in einer Pfanne gebraten und ausgelöst. Die braune dünne Schuppe, die sie unter der Schale bedeckt, wird ebenfalls abgenommen, wie auch ein jedes Fleckchen, das vom Feuer braun oder schwarz gebrannt worden ist. Sie werden von einander getheilt, welches leicht geschieht, weil sie sich selbst gern in zwey Theile theilen. Die schönere Hälfte der Kastanien wird aufbewahrt, die andere Hälfte hingegen wird gestoßen, mit vier Loth Butter vermengt, und durch ein Sieb geschlagen; dann wird dieser Teig in einer Casserolle mit vier Loth Butter, vier Loth feinem Zucker, einem Stäubchen Salz und einem Glase Obers abgerührt, über mittelstarkem Feuer gekocht und fortgerührt, bis derselbe etwas fest wird; dann kommen sechs Eyerdotter hinzu, es wird noch eine Minute lang gekocht und gerührt, dann aber auf einem leicht mit Butter bestrichenen Platfond geschüttet und kalt gestellt. Nach dem vollkommenen Auskühlen werden aus diesem Teige so viel und eben so große Häufchen gemacht, als man Hälften der Kastanien aufbewahrt hat; der Teig wird von einander gedrückt, die Kastanien in dessen Mitte gethan, mit dem Teig ganz überbogen, und nun in sehr feinen Semmelbröseln rund gerollt; wenn sie alle erst so gerollt sind, so werden sie in fünf sehr fein abgeschlagene und etwas gesalzene Eyer getunkt, und mit eben den feinen Semmelbröseln vollkommen gut aufgelegt, auf zwey Porzellan-Schüsseln abgetheilt, und auf zweymahl in sehr gutem stark erhitzten Schmalz gebacken. Ihre Farbe muß licht-

blond seyn. Sie werden dann über eine Serviette herausgenommen, und über eine Schüssel, die mit zierlich zusammengelegter Serviette belegt ist, aufdressirt.

Diese Croquetten lassen sich in verschiedene Formen machen, wie z. B. Oliven ähnlich oder Birnen gleich, in verschobenem Vierecke u. d. gl.; allein dann werden sie in den Backteig getunkt, und nach dem Backen mit Zucker stark bestäubt, und mit glühender Schaufel glasirt.

Croquetten auf französische Art. (Cannelons à la Parisienne.)

Es werden fünfzehn Stück feine Eyerfleckchen von sechs Zoll im Durchmesser gebacken (S. den vorigen Abschnitt Eyerfleckchen), und auf lange Vierecke von dritthalb Zoll Breite und drey Zoll Länge abgetheilt; ein jedes dieser Blättchen wird messerrücken-dünn mit Marillen-Marmelade bestrichen, und über sich selbst zusammengerollt, welches dritthalb Zoll lange und ungefähr einen starken Finger dicke Würstchen gibt, diese Würstchen werden in Backteig (S. Abschn. v. Backteig 1ter Thl.) getunkt und schnell gebacken, dann werden sie stark mit feinem Zucker bestäubt, glasirt und den übrigen gleich dressirt.

Croquetten auf französische Art mit Chocolate. (Cannelons à la Parisienne au Chocolat.)

Die vorhergehenden Eyerfleckchen werden statt der Marillen-Marmelade mit einem Chocolade-Köchel (S. Abschn. v. feinem Köchel) bestrichen, zusammengerollt und gebacken.

So können überhaupt alle in jenem Abschnitte vorkommende Köcheln gebraucht werden. (S. Abschn. v. feinen Köcheln)

Achter Abschnitt.

Von Gerichten, die als Mehlspeisen und Backwerk aufgenommen werden.

Gebackene Äpfelringchen mit Pistazien. (Beignets de Pommes en Gimblettes glacées aux Pistaches).

Zehn bis zwölf schöne große Reinett-Äpfel werden rein abgeschält und von ihrer Höhe mit einem Ausstecher von zwey Zoll im Durchmesser ausgestochen; diese Walzen werden dann auf vier gleiche Theile geschnitten, und der Kern mit einem acht Linien kleinen Ausstecher ausgestochen, so daß die Scheiben gleiche schöne Ringe bilden. Sie werden hernach in einer Porzellan-Schale mit acht Loth feinem Zucker und vier Eßlöffel voll Rum geschwungen, und ganz bedeckt kalt gestellt, das Schwingen wird dann von Zeit zu Zeit wiederholt. Nach drey Stunden werden diese Äpfelringe in den Backteig (S. Abschn. v. Backteig, 1ter Thl.) getunkt und von schöner rothgelber Farbe langsam gebacken. Aus dem Schmalze werden sie auf eine Serviette gethan, um das Fett genau abzutrocknen; dann wird Stück für Stück in acht Loth zerlassenem Zucker mit der schönen Seite getunkt, und mit fein geschnittenen Pistazien leicht bestreuet. (S. Abschn. v. Mandeln). Da der langsam zerlassene Zucker an der Luft glasspröde wird, so halten die auf den noch flüßigen Zucker gestäubten Pistazien fest, und geben dem Ganzen ein liebliches Ansehen.

Der Zucker wird zu diesem Endzweck mit sechs Eßlöffel voll reinem Wasser aufgelöst und dann langsam bis zum Bruch eingekocht, welches man dadurch sehr leicht auffindet, wenn man mit einer Messerspitze in denselben tupft, und sogleich in's kalte Wasser fährt: bleibt das Klümpchen weich, so muß das Kochen noch länger fortgesetzt werden, bis der Zucker endlich glasspröde wird. Dann muß man aber damit gleich vom Feuer gehen, denn ein längeres Kochen würde ihn braun färben, und endlich verbrennen.

Gebackene Äpfelschnitten mit Grobzucker. (Beignets de Pommes aux Gros-Sucre.)

Zehn bis zwölf schöne Reinett-Äpfel werden auf sechs Spalten geschnitten, rein geschält, die Kerner und ihr Gehäuse ausgelöst, und den vorhergehenden gleich gebacken. Statt Pistazien werden sie mit Grobzucker bestreut. (S. Abschn. v. Zucker).

Man gibt diese Schnitten auch nur mit feinem Zucker bestäubt, oder in zerlassenen Zucker getaucht, ohne Grobzucker.

Dieser Bereitungsweise unterliegen auch die Kaiserbirnen.

Gebackene Marillen mit Grobzucker. (Beignets d'Abricots aux Gros-Sucre).

Zwölf schöne Marillen werden von einander gespalten, abgeschält, und den Äpfeln gleich in Zucker und Rum geschwungen. Nach zwey Stunden werden sie jenen gleich in Backteig getunkt und schön gebacken; nach dem Abtrocknen über einer Serviette werden sie in zerlassenen Zucker getunkt und mit Grobzucker bestreuet, dann zierlich angerichtet; daß die Marillen schön und gehörig reif seyn müssen, darf nicht erst erinnert werden.

Dieser Bereitungsart unterliegen auch die Pfirsiche, Reineclauden und Mirabellen.

Gebackene Orangen-Schnitten. (Beignets d'Oranges de Malte).

Acht mittelgroße Orangen werden behuthsam und genau abgeschält, daß ja nichts von der untern Schale daran bleibe. Eine jede dieser Orangen wird dann auf sechs Spalten getheilt, die Kerne heraus genommen, und nun in acht Loth Zucker-Syrup fünf Minuten theilweise langsam abgekocht. Nach dem Auskühlen werden diese Spalten in den Backteig getunkt, und den Äpfeln gleich gebacken (S. die vohergehenden Äpfel), endlich mit Orangen-Zucker bestäubt und heiß aufgetischt. (S. Abschn. v. Zucker).

Man kann diese Orangen-Schnitten ebenfalls den Äpfeln gleich, noch mit feinem Zucker und Marasquin einige Stunden würzen, und sie dann jenen gleich backen.

Gebackene Erdbeeren-Krapfel auf französische Art. (Beignets à la Dauphin garnis de Fraises).

Es wird ein Pfund Apostelkuchen-Teig (S. Abschnitt von Apostelkuchen) auf eine liniendünne Platte ausgewalkt, der untere Rand wird gleichgeschnitten, dann kommen ein halber Eßlöffel voll in feinem Zucker eingehüllte Erdbeeren in länglichen Häufchen einen starken Finger breit vom Rande, und eben so breit aus einander über den Teig, der rundherum leicht bestrichen wird; der Rand wird über die Erdbeeren gebogen, rundherum nieder gepreßt und mit zwey Zoll runden Ausstechern halbrund ausgestochen, und über zwey flache Deckel, die mit Mehl bestäubt sind, gereiht; sie werden in mittelheißem Schmalz von 120 Gr. Reaum. gebacken; während des Backens läuft der Teig auf, und bildet einen runden Ballen, die dann über eine Serviette zum Abtrocknen der Fette gelegt, und mit feinem Zucker bestreuet hoch aufgethürmt werden.

Auf diese Art werden die Himbeeren, Kirschen, Mirabellen und Reinclauden, so wie auch die in Branntwein aufbewahrten Pfirsiche, Kirschen und Reinclauden, endlich alle Arten Eingesottenes, und selbst feine Köchel als gebackene Krapfel behandelt.

Gebackene Erdbeer-Schnitten. (Beignets de fraises à l'Allemande).

Aus weißem und mürben Milchbrote werden messerrücken dünne Schnitten in einer Länge von vier, und der Breite von zwey Finger geschnitten. Diese werden in Obers getaucht, und über eine Schüssel gereiht; dann wird ein beliebiges Quantum schöner gutgereifter Erdbeeren mit feinem Zucker durch einander geschwungen, leicht gequetscht, und in die Semmelschnitten gefüllt; es wird nähmlich eine dieser Schnitten zwey Messerrücken dick mit diesen Erdbeeren bestrichen, und eine andere Schnitte darüber gelegt. Dann werden vier bis fünf Eyer abgeschlagen, in diese die Erdbeerschnitten getaucht und behuthsam mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, endlich in Schweng-Casserollen, die halben

Finger dick mit Butter bestrichen sind, gethan, und langsam an beyden Seiten rothgelb geröstet. Man muß bey dem Umwenden noch Butter nachgeben; nach solchem Garbacken werden sie mit feinem Zucker hinlänglich bestäubt, und heiß aufgetischt.

Faschingkrapfen.

Dieses berühmte Backwerk hat sich zu einem Nationalgerichte emporgeschwungen, und wird allem Anscheine nach, noch lange in dieser Ehrenstelle sich erhalten; ihre Erscheinung ist jedoch nur auf eine gewisse Zeit, nähmlich den Fasching, beschränkt; denn so sonderbar es auch scheinen mag, so wahr ist es doch, daß außer diesem kleinen Zeitraume sie nicht einmahl erscheinen dürfen. Dann sind sie aber auch allgemein, und selbst der Dürftigste wendet Alles an, um sich den Genuß derselben zu verschaffen.

Ein Pfund Mehl, ein Viertelpfund Butter, eine Viertelmaaß Obers, neun Eyerdotter, drey Eßlöffel voll feiner Zucker, und eben so viel Hefen und ein Kaffehlöffel voll Salz geben die Masse. Das warm gestandene Mehl wird gesiebt, und in einer angemessenen Casserole, mit den hinein geschlagenen Eyerdottern, der leicht zerlassenen Butter, den Hefen, Salz und Zucker, nebst dem etwas lauen Obers, das jedoch nach und nach hinein kömmt, zu einem leichten feinen Teig geschlagen. Diese Arbeit geschieht mittelst eines Kochlöffels, mit dem man erst die Masse zusammen bringt, den Teig dann auf folgende Weise abschlägt: Es wird mit dem Kochlöffel erst ein kleiner Theil des Teiges abgestochen, der Löffel wird wieder herausgezogen, und gleich an den ersten Stich an, wieder hineingestochen, so daß durch diese Operation, von der Rechten zur Linken, und von der Linken zur Rechten immer vor sich greifend, der ganze Teig in einem Nu umgearbeitet wird, denn die Schläge müssen schnell und ununterbrochen fort geschehen; nach zwanzig Minuten solch anhaltender Arbeit zeigt sich der Teig fein, glatt, glänzend und feinblasig. Die Casserole wird dann mit einem vierfach zusammen gelegten Tuche bedeckt und warm gestellt; in einer, höchstens anderthalb Stunden erhebt sich der Teig zweymahl so hoch, als sein erstes Volu-

men war. Man gibt dann einen Theil auf die mit Mehl bestäubte Tafel, breitet ihn mit der flachen Hand bis zu zwey Linien dünn aus; die Tafel muß stark mit Mehl bestäubt werden, um das Ankleben zu verhüthen, obenauf darf aber keines oder äußerst wenig Mehl kommen. Es werden dann mit einem Ausstecher von zwey Zoll Größe die Krapfen bezeichnet, in eine jede der angezeigten Rundungen kömmt ein halber Kaffehlöffel Marillen=Marmelade; es wird dann mit demselben Ausstecher ein Blättchen ausgestochen, und über die Marmelade gelegt, leicht niedergedrückt, und mit einem etwas kleineren Ausstecher nun beyde Theile zusammen ausgestochen, welches einen kleinen Krapfen gibt, den man über ein mit Mehl stark bestäubtes Tuch mit dem obern Theile unterwärts legt; eben so werden die übrigen ausgestochen, der rückbleibende Teig wird indessen an die Seite gelegt, und ein anderes Stück aus der Casserole genommen; dieses geht nun mit einer gewohnten Geschwindigkeit fort; bis erst der Teig aus der Casserole verarbeitet ist, dann kommt die Verarbeitung an den rückgebliebenen, welches alles zusammen vierzig bis fünfzig Krapfen geben kann. Sie werden mit Servietten bedeckt, an einem warmen Orte gehalten, bis sie noch einmahl so hoch aufgegangen sind. Es wird dann drey Pfund des feinsten Schmalzes in einer drey Maaß großen Casserole von 120 Grad Reaumur (S. Einleitung) gehitzt, bis man eine zitternde Luft über demselben bemerkt, allein bis zum Rauchen darf es nicht kommen. Die zuerst gemachten und folglich am meisten gegangenen Krapfen werden nun zuerst, ungefähr acht an der Zahl, mit der obern Seite in das Schmalz gethan, die Casserole wird bedeckt, und in einer Minute sieht man erst nach; ist der Theil, der im Schmalze liegt (sie bleiben gewöhnlich über dem Schmalze liegen, und laufen auf) von lichtrother Farbe, so wendet man sie mit einem hölzernen platten Spießchen um, und läßt nun die Casserole offen stehen, bis sie gleiche Farben haben, welches wieder eine Minute brauchen kann, so daß in zwey bis drey Minuten acht Krapfen gebacken werden: das Schmalz

wird nach dem gehörigen Heißwerden an die Ecke eines Windofens gestellt, um die gleiche Hitze zu erhalten. Die Krapfen müssen gerade so aufgegangen seyn, daß die Höhe ihrer Breite gleichkömmt. Ein Zeichen ihrer Vollkommenheit ist ein weißes Ränftchen in der Mitte ihrer Höhe; sie müssen nähmlich so leicht seyn, daß sie nicht die Hälfte in das heiße Schmalz sinken, und hierdurch das weiße Ränftchen erhalten. Je größer die Krapfen, je leichter wird das schöne charakterisirende Ränftchen erhalten, so im Gegentheile. Die ganze Behandlung fordert eine Leichtigkeit, gewohnte Geschwindigkeit, und eine gewisse Manierlichkeit in der Arbeit, die sich nur durch oft wiederholte Versuche gewinnen läßt; daher mag es kommen, daß man sie von Personen, die sie stets machen, sonst aber gar keine Fähigkeiten haben, wunderschön haben kann, wogegen die geschicktesten Arbeiter, gerade dieser Arbeit ungewohnt, sie nur mittelmäßig, oft schlecht liefern. Sie werden als Mehlspeise, und oft als Bäckerey über einer mit Servietten belegten Schüssel aufgehäuft, stets warm aufgetischt.

Aus dem Schmalz kommend, mit feinem Zucker bestäubt, der über der Kruste das Fett einsaugt, und eben dadurch ihrer schönen Farbe nichts benimmt, werden dieselben warm aufgetischt.

Waffelkrapfen auf Niederländer Art. (Des Gauffres à la Flamande.)

Ein Pfund Auszugmehl, fünf viertel Pfund Butter, acht Eyer, ein halbes Seitel Obers, etwas Hefen, etwas Salz und Zucker ist die Masse, die unter schicklicher Bereitung sich zu köstlichem Gebäcke gestaltet. Ein Hauptbedingniß bleibt jedoch, die Waffeleisen, die von jenen bey uns verfertigten sich noch immer beträchtlich unterscheiden, und dieß hauptsächlich durch ihre größere tiefe und stärkere Zähne (Waffeln), die einen größeren Zwischenraum lassen, wodurch der Teig besser auflaufen, und in seiner Mitte saftiger bleiben kann, welche zwey Eigenschaften diesem Gebäcke einen so hohen Werth verleihen. Man

verfährt folgender Maßen: Die Butter wird warm gestellt, und langsam zerlassen, das einige Stunden warm gestandene Mehl wird durch ein feines Mehlsieb gesiebt, und in eine tiefe angemessene Casserole gethan, die Eyerdotter hineingeschlagen, das leicht gewärmte Obers wird hinein gegossen, die leicht zerflossene Butter wird ebenfalls bis auf den Satz hinein gegossen; nun wird alles mit einer Ruthe aus starken Sträußchen zu einem etwas dickflüssigen Teig fein abgeschlagen, welches fünf Minuten hindurch dauern kann; nun werden zwey bis drey Anrichtlöffel voll Hefen, nebst zwey Löffel voll Salz und vier-Mahl soviel fein gestoßenem Zimmtzucker hinzu gethan, und wieder geschlagen, bis alles genau in das Ganze amalgamirt ist; die Casserole wird sonach bedeckt an einen warmen Ort gestellt; nach einer bis anderthalb Stunden ist der Teig wenigstens noch einmahl so hoch gestiegen. Dann wird die Eyerklar zu Schnee geschlagen, und in den Teig vermengt, welcher nun klein fingerdick vom Löffel fließt, widrigenfalls müßte noch mit Obers nachgeholfen werden. Jetzt werden die Eisen gehitzt, nachdem sie so heiß geworden sind, daß ein leichter Rauch bey dem Öffnen aufsteigt, so werden sie mit etwas reinem Schmalz bestrichen, und mit dem Teig begossen, sogleich zugemacht und gebacken, das Eisen wird von Zeit zu Zeit umgewendet, endlich aufgemacht, und Krapfen von schönster Farbe herausgenommen; es wird sogleich ein anderer Krapfen aufgegossen, ohne daß man nöthig hätte, die Eisen mehr mit Schmalz zu bestreichen, die Krapfen werden Stück für Stück, aus dem Eisen kommend, mit Zimmtzucker aufgetragen.

Schneeballen. (Balles de Neige.)

Es wird aus einem halben Pfund des feinsten Mehles, sechs Eyerdottern, vier Eßlöffel voll des besten sauern Rahms, einem halben Löffel voll feinem Zucker, und einem Kaffehlöffel voll Salz ein Teig gemacht, der, fein abgeknetet, dem Nudelteig ähnlich wird, bis auf die etwas geringere Festigkeit, die diesem eigen bleibt; nach einer Stunde des Rastens an einem

kühlen Orte wird derselbe nun auf eine große Platte von der Dicke einer halben Linie ausgewalkt, und auf runde Blättchen von drey Zoll im Durchmesser ausgestochen; ein jedes dieser Blättchen wird mit einem schneidend feinzackigen Rädchen, das unter der Benennung Krapfenrädel allgemein bekannt ist, zwey Linien breit von einem Rande zum andern, und eben so breit aus einander durchgerädelt; diese Streifchen, die durch den undurchschnittenen Rand zusammenhalten, werden so durch einander gezogen und geflochten, daß sie einen zusammengeschrobenen Ballen bilden. Sie werden sonach, ihrer fünf bis sechs auf einmahl, in einer Pfanne von anderthalb Pfund Schmalz, das bis auf den 160. Grad Reaumur (S. Einleitung) gehitzt ist, gethan, und schnell gebacken, welches nicht einmahl eine ganze Minute brauchen dürfte; man trägt Sorge, daß sie überall eine gleiche, lichtgelbe Farbe haben, zu welchem Ende sie im Schmalze behuthsam umgewendet werden; aus demselben kommend, legt man sie auf eine reine Serviette, damit das Fett genau abfließen kann; nach einigem Auskühlen werden sie dann stark mit feinem Zucker bestäubt, so daß sie ganz weiß über eine mit einer Serviette belegte Schüssel gehäuft, angerichtet werden können.

Gebackene Zucker-Erbsen. (Petits Pois frits.)

Es wird ein gewöhnlicher Schmarnteig ohne Schnee, der zweymahl so stark im Zucker gehalten wird (S. den folgenden Artikel: Mehlschmarn) durch einen großlöcherigen Schöpfer in das bis auf 130 Grad Reaumur (S. Einleitung) gehitzte Schmalz getropft, welches schnell geschehen muß, weil sie sich bald färben; sie werden, sobald die Oberfläche der Pfanne voll ist, mit einem Backlöffel untergetaucht, und, nach leichtem Färben, über ein Tuch aus dem Schmalze gehoben; das Hineintropfen wird von neuem angefangen, bis die ganze Masse endlich ganz in schöne und schmackhafte Erbsen umgewandelt ist.

Man pflegt sie in durchgeschlagene Suppen, wie zu Auflaufen mancher Art zu gebrauchen.

Zuckertrauben (Strauben). (Des Grappes de Pâté filets.)

Der aus drey Eßlöffel voll Mehl, sechs Eyerdottern, einer Achtelmaaß dünnen Milch, und zwey starken Eßlöffel voll feinem Zucker gemachte Schmarnteig (S. den folgenden Artikel) wird den vorhergehenden Zuckererbsen gleich in das heiße Schmalz getropft, mit der kleinen Abweichung zwar, daß man den Schöpfer auf der nähmlichen Stelle forthält, und das Durchfließen betreibt; die ersten Tropfen bilden runde Beeren, die schnell und heftig darauf fallenden kleben ein wenig an, breiten sich aus, und bilden dergestalt eine Traube, die man schöner lichter Farbe heraus hebt, über eine Serviette legt, sie mit Zimmtzucker bestäubt, und warm auftischt. Man setzt gerne eine Schale legirtes und versüßtes Obers hinzu.

Mehlschmarn (Schmaren).

Es wird ein Viertelpfund Blumenmehl mit sechs Eyerdottern, einem Achtelmaaß Obers nebst einem Eßlöffel voll feinem Zucker und einem Kaffehlöffel voll Salz zu einem dünnflüßigen Teig abgerührt, mit den sechs zu Schnee geschlagenen Eyerklaren vermengt (S. Abschn. vom Zucker, die Art Schnee zu schlagen, in dem Artikel vom gefaumten Eise), und in eine Schwung-Casserole, in welcher ein Viertelpfund bis zum Rauchen heiß gemachtes Schmalz gegossen, und nun über starker Gluth oder schwachem Windofen schnell gebacken; in ungefähr drey Minuten kann die untere Kruste die gehörige Farbe haben, dann wird der Teig mittelst eines breiten Backlöffels umgewendet, bis auch diese Seite eine gelbrothe Farbe bekömmt, welches ebenfalls drey Minuten brauchen könnte, angenommen, daß die Schwung-Casserole groß genug ist, damit der Teig nur einen Finger hoch zu liegen kömmt; dann wird die Platte noch immer über dem Feuer, mit demselben Backlöffel kleinbröcklich gehackt, mit feinem Zucker bestäubt, gehäuft angerichtet, und sogleich aufgetragen. Der Zucker kann übrigens Vanille-, Zimmt- oder Orangengeruch haben.

Ein Hauptbedingniß, dieses Gericht möglichst schmackhaft

zu erhalten, ist, daß man dasselbe vom Feuer kommend auftischen kann; es ist weit besser, die Gäste warten auf den Schmarn, als der Schmarn auf die Gäste.

Kapaunerschmarn.
Semmelschmarn.
Reißschmarn.
Griesschmarn.

Alle diese Arten Schmarn sind nur Wiederholungen des vorhergehenden, alle werden im Schmalze geröstet, kleinbröcklicht gehackt, und sehr heiß aufgetischt.

Zum Kapaunerschmarn kömmt zu der gehörigen Masse eben so viel Kapauner-Gehäcke.

Der Semmelschmarn besteht aus bröcklich geschnittenen Semmeln, die in Obers aufgeweicht, mit einigen Eyern abgerührt, dem ersten gleich, im Schmalz geröstet werden; der Beytritt von Weinbeeren und Rosinen gibt diesem Gerichte einigen Werth.

Der Reiß- und Griesschmarn werden aus der Masse der Reiß- und Grieskuchen gemacht (S. Abschn. von verschiedenen Kuchen).

Holländische Mehlspeise oder Pfannenkuchen.

Der Mehlschmarn-Teig (S. den vorhergehenden Artikel) wird mit einem Schöpflöffel auf eine flache Pfanne, über welcher ein halb Ey großes Stück Schmalz erhitzt worden ist, gegossen, und fünf Zoll im Durchmesser, rund aus einander gestrichen, welche Platte dann nicht mehr als anderthalb Linien Dicke haben darf; es wird nun über den mittelstarken Windofen unter immerwährendem leichten Schwingen eine Minute lang gebacken, dann durch einen kühnern Schwung die Platte umgewendet, und nun auch von dieser Seite gebacken; in zwey Minuten kann der Kuchen durchgebacken seyn, dann wird die Oberfläche stark mit feinem Zucker bestäubt, und wieder umgewendet, damit die gezuckerte Seite über die Pfanne kömmt, welches den Zucker schmilzt und den Kuchen glasirt, die ungezuckerte Seite wird nun auch mit feinem Zucker bestäubt und ebenfalls glasirt; solche

Kuchen kommen höchstens sechs über einander, und sie werden warm aufgetischt.

Dieses Gericht und die vorhergehenden Schmarne, so angenehm sie auch schmecken mögen, dürfen ihre Prätention nie bis zu großen Tafeln erheben, wenn sie gleich bey einem Gabelfrühstück oder Nachtmahle sehr anständig erscheinen.

Ein ganz anderes Bewandtniß hat es mit den folgenden Gerichten.

Rollirte Eyerfleckchen. (Pannequets glacés en Couronne.)

Es werden vier Loth Blumenmehl mit acht Loth feinem Zucker, zehn Eyerdottern und einer halben Maaß Obers zu feinem dünnfließenden Teig abgerührt, mit geröststeten Orangen-Blüthen und Stäubchen Salz gewürzt. Die Kuchenpfanne wird mit nußkleinen Bröckchen Schmalz gehitzt, und dieses wieder herabgegossen, um dieselbe nur leicht fett zu erhalten; dann wird ein Anrichtlöffel voll des Teiges über die Pfanne gegossen, und durch das Rundneigen derselben der Fleck groß, rund und sehr dünn gemacht. Die Pfanne wird von allen Seiten über dem stillen Feuer geneigt und bewegt, bis der Fleck eine schöne röthlichgelbe Farbe bekömmt; er wird nun mittelst geschicktem Schwingen oder mit einem breiten Backlöffel behuthsam umgewendet, und auch von dieser Seite gelbroth gebacken, dann über ein reines Tuch gelegt, und nun so fort operirt, bis die ganze Masse aufgebacken ist; diese sehr zarten Flecke werden mit Marillen-Marmelade bestrichen, zusammengerollt, und auf drey Zoll lange Würstchen überschnitten, rundlaufend über die schickliche Schüssel im Kranze aufgerichtet, mit feinem Zucker stark bestäubt, und mit glühender Schaufel glasirt.

Eyerfleckchen mit feinem Chocolat-Köchel. (Pannequets meringués à la Royale.)

Die zarten, dünnen und großrund gebackenen Eyerfleckchen (S. den vorhergehenden Artikel) werden mit feinem Chocolate-

Köchel Messerrückendick bestrichen (S. Abschn. vom feinen Köchel), und eines über das andere flach über die Schüssel gelegt, bis sie eine Höhe von zwey Zoll haben, die obere Platte bleibt unbestrichen; sie werden dann mit einem scharfen Ausstecher von sechs Zoll im Durchmesser über die Schüssel ausgestochen, so daß sie rein und zierlich den Boden derselben bedecken. Die obere Platte wird nun mit gefaumtem Eise (S. Abschn. v. Zucker, gefaumtes Eis), zwey Linien hoch überstrichen, und mit schwarzem Grobzucker bestäubt (S. ebendaselbst). Das Ganze kömmt nun in einen abgekühlten Ofen, so daß das Eis fest werden kann, ohne daß die Schüssel dadurch zu Schaden kömmt. Das Gericht wird warm aufgetischt.

Auf diese Weise können die Eyerfleckchen mit einem jeden feinen Köchel erscheinen. (S. Abschn. von feinen Köcheln.)

Schinken-Fleckerln.

Dieß Gericht gehört in die Kathegorie der Mehlspeisen, und zwar unter jene der ausgedünsteten; in der vornehmen Küche ist es zwar ohne allen Credit und Nahmen, welches aber nicht sagen will, daß es ohne eigentlichen Werth wäre; im Gegentheil, es erfreut sich einer allgemeinen Theilnahme in der Mittelclasse. Es werden aus drey Eyern gewöhnlichem Nudelteig (S. Abschn. von Nudelteig), der nicht zu dünn ausgewalkt ist, Fingertupfen kleine Fleckerln geschnitten, und im gesalzenen Wasser drey Minuten lang abgekocht; man wirft selbe nähmlich in eine Casserole voll Wasser, wenn dasselbe kocht, und läßt es dann, die oben bemerkte Zeit, aufkochen; dann werden sie abgeseiht, und nach einigem Abtrocknen mit acht Loth Butter fünf Minuten lang geröstet; während diesem wird ein Pfund gekochter und kalter Schinken, von allem Fett und Haut entblößt und fein geschnitten, die Fleckchen werden dann vom Feuer gesetzt, mit einem Seitel saurem Rahm begossen, mit sechs abgeschlagenen Eyerdottern, dem Schinken nebst etwas Salz und weißem Pfeffer genau vermengt und bey Seite gesetzt. Nach dem völligem Auskühlen derselben, wird eine Casserole, oder einer Casserole ähnliche Form stark mit Butter bestri-

chen, mit Semmelbröseln bestäubt, und mit Schinken-Fleckerln angefüllt, und in einem abgekühltem Ofen gebacken. Bey dem Anrichten werden sie einem andern Koch gleich umgestürzt und aufgetischt.

Dieß Gericht wird auch ausgedünstet, und zwar denen ausgedünsteten Nudeln gleich. Sie werden nähmlich, nachdem sie mit den benannten Ingredienzen vermengt sind, über einen Platfond oder eine Schwungcasserole, über welcher ein Ey kleines Stück Schmalz bis zum Rauchen erhitzt worden ist, geschüttet, und langsam geröstet, bis es von allen Seiten angenehme Kruste bekömmt.

Ausgedünstete Nudeln. (Nouilles gratinées.)

Dieß Gericht gehört eigentlich dem folgenden Abschnitt zu; allein wegen den Bestandtheilen, die es mit dem Schmarn gemein hat, wegen der Ähnlichkeit bey dem Krustiren und Erscheinen mit demselben, wird es in die Kathegorie der Schmarn gereihet.

Es werden von vier Eyerdottern gemachte Spagatnudeln (S. Abschn. vom Nudelteig) in eine halbe Maaß Obers eingekocht, und fünf Minuten lang kochen gelassen; unter währendem Kochen werden sie mit zwey Eßlöffel voll feinem Zucker und einem Stäubchen Salz nebst einem Eßlöffel voll fein geriebener gerösteter Orangenblüthe gewürzt. Nach dem Kochen wird ein nußgroßes Stückchen Butter hinein verrührt, um das Zusammenkleben bey dem Auskühlen zu verhindern; sie werden nun auf die Seite kaltgestellt. Eine kleine halbe Stunde vor dem Anrichten wird in eine Schwung-Casserole ein eygroßes Stück Schmalz heiß gemacht, und die nun kalten und verdickten Nudeln darein gethan, aus einander gebreitet, und über stillem Feuer langsam geröstet. Wenn die unten liegenden eine schöne lichtrothe Kruste haben, so werden sie mit einem scharfen hierzu geeigneten eisernen Schäufelchen abgelös't und umgewendet, bis ein Dritttheil des Ganzen in Krusten verwandelt ist, dann werden sie gehäuft angerichtet und mit Orangenblüthen-Zucker bestäubt.

Auch dieses sehr schmackhafte Gericht stehet im dritten Ran-

ge, und kann bey einer Mittagstafel nicht schicklich erscheinen; Nachtmahle und Gabelfrühstücke sind die eigentlichen ihnen angewiesenen Plätze.

Neunter Abschnitt.

Von Milchspeisen.

Schlampete Nudeln mit Vaniglie und Rammeln. (Des Nouilles à la Crême.)

Es werden von vier Eyerdottern feine Nudeln (S. Abschn. von Nudelteig) in drey Viertelmaaß kochendes Obers, in welchem ein Stengelchen Vaniglie mitkocht, locker eingestreut, durch einander gemengt, und 5 Minuten lang kochen gelassen. Dann wird diese Milchspeise mit vier Loth sehr frischer Butter, sechs Loth feinem Zucker und einem Stückchen Salz geschwungen, und in eine Kruste angerichtet (S. Abschn. von warmen Pasteten). Obenauf werden kleine Stanitzchen aus Rammeln (S. weiter unten) zierlich aufgestellt, wovon ein jedes dieser Stanitzchen mit etwas Nudeln gefüllt, und mit einer Maccaroni oder Mandelbusseln bedeckt ist.

Die Rammeln werden aus einem ordinären Kindskoch, das man etwas fester hält, gemacht; das Koch wird nähmlich auf einen Platfond, über welchem ein Dotter großes Stückchen Schmalz erhitzt ist, aufgegossen, und über starker Gluth geröstet. Die Gluth muß gleich vertheilt seyn, und mit dem Koch nicht bewegt werden; es bildet sich sonach eine Rammel, wenn dieses nun eine gewisse Dicke erhalten hat, so wird das Koch herab gestreift, und die dünne fest anklebende Kruste oder Rammel mit einem Stückchen Butter bestrichen, und noch über der Gluth gelassen, bis es von unten eine schöne Farbe erhalten hat, welches man leicht durch die Oberfläche unterscheiden kann; die ganze Platte wird dann auf kleine Vierecke von zwey Zoll Größe getheilt, eines um das andere abgelös't und zu Stanitzchen gedreht. Es ist eine schwierige

Arbeit, die Finger leiden sehr, allein der solches öfters macht, erlangt hierin eigene Vortheile und Geschicklichkeit. Der Platfond muß sehr platt seyn, und das Koch nicht viel gekocht haben, damit sich die Rammeln leicht herab lösen lassen.

Man macht selbe von verschiedener Form, so ist z. B. eine, unter dem Nahmen Strumpfbändchen, bekannte. Die Platte wird auf halben Finger schmale Bändchen geschnitten, das eine Ende des Bändchens wird abgelös't und über ein rundes Hölzchen gehalten, dieses dann fortgerollt und so das ganze Bändchen in der Form der Schraube von dem Platfond an sich gelös't; es wird von dem Hölzchen gezogen und über ein Tuch gelegt, das Rammel wird, wie sie von dem Platfond in die kalte Luft kömmt, fest, sehr brechbar, und behält sogleich die ihr gegebene Form. Die Operation wird nun mit möglichster Geschwindigkeit fortgesetzt; denn der erhitzte Platfond gibt dem Rammel schnelle Farbe, und wenn man gleich bey der am meisten gefärbten Seite angefangen hat, so wird die andere Seite, bevor man hinkömmt, von gleicher, oft zu hoher Farbe.

Nudeln im Schlafrock mit Orangenblüthe. (Nouilles en Croustade à la fleur d'Orange.)

Die vorhergehenden in Obers eingekochten Nudeln werden statt der Vaniglie mit Orangenblüthen gewürzt, dann in Krusten von Hefenteig (S. Abschn. von Hefenteig) gefüllt, mit dem gehörigen Deckel wieder belegt, und heiß aufgetischt.

Solche Milchspeisen dürfen nicht dicker als vom Löffel fließend gehalten werden.

Milchreiß in Krusten. (Ris au lait en Croustade.)

Zwölf Loth Reiß, der rein geklaubt, und in mehreren Wässern gewaschen worden ist, wird mit einer halben Maaß Obers aufgekocht, dann über ein von glühender Asche gemachtes Bett gestellt und bedeckt, eine Stunde lang gedämpft; in dieser Zeit ist derselbe aufgeschwollen weich und dick geworden, dann wird von einem halben Pfund Mandeln ein Seitel starke Mandelmilch gemacht (S. Abschn. von Mandelsulzen); diese Milch wird mit acht

Loth Zucker und einem Stäubchen Salz über den Reiß gethan, und über dem Feuer durch einander geschwungen, bis alles genau vermengt, kochend heiß ist. Es wird nun in eine Kruste (S. Abschnitt von dressirten Pastetenkrusten) geschüttet, und mit Maccaronen zierlich besetzt, aufgetischt.

Dieser so bereitete Reiß läßt sich mit einem jeden Geruch geben, wie z. B. Vaniglie, Zimmt, Limonie, Orangen u. dgl.

Kindskoch mit Rammeln, oder Schmankerlkoch. (La Bouillie.)

Ich würde dieses so einfache und so allgemein, ja allzu bekannte Gericht nicht hergesetzt haben, wenn es nicht die Mutter aller Köcheln (S. Abschn. von den feinen Köcheln) und wahrscheinlicher Weise selbst der Urstoff der ganzen Küche wäre, daher mag's denn diesen Platz füllen.

Es werden acht Loth des feinsten Mehls mit drey Seitel des besten Obers fein abgerührt, mit sechs Loth Zucker und einem Stäubchen Salz gewürzt, unter immerwährendem Rühren über starkem Windofen aufgekocht, und über glühender Asche dann eine halbe Stunde langsam fortgekocht. Genau zugedeckt dürfen die Milchspeisen nicht werden, weil sie Gefahr laufen zu stocken. Nach einer halben Stunde, wenn der Mehlgeschmack vergangen ist, wird dieß Kindskoch in eine Porzellanschale gegossen, und mit Rammeln belegt, aufgetischt (S. die schlampeten Nudeln, die Art Rammeln zu bereiten).

Zehnter Abschnitt.

Von Auflaufen.

Die Auflaufe sind bey uns aus uralten Zeiten her bekannt, gewürdigt und angesehen gewesen, ihre Kostspieligkeit ist das einzige Hinderniß, daß sie nicht so allgemein, wie unter der niedern Volksclasse die Knödel, im Gange sind. Der Zufall hat dieß Gericht vor ungefähr zwanzig Jahren nach Paris gerathen lassen,

viele geübte Hände machten sich über dasselbe her, und die Bereitung gelang bis zu einiger Verbesserung; sie brachten nähmlich mehr Geschmacksfeinheit hinein, und dieß hat sie auf den Wahn gebracht, sie seyen die Erfinder unserer guten Auflaufe. Sie werden dort, wie bey uns, allgemein goutirt, aber erst bey der zweyten Tracht, als Auswechselungen eines großen Stückes servirt. Zu diesem Ende werden sie in großen Krusten (S. Abschn. von dressirten Pasteten), die eine dreymahl so starke Masse brauchen, als eine Silber-Casserole oder kleine Kruste der letzten Zwischenspeisen fassen könnte. Dieses gibt ihnen zwey wesentliche Vortheile vor den Auflaufen in kleinen Krusten; man kann nähmlich ihr so schwieriges Garbacken auf 10 Minuten betreiben oder verhalten, welches bey kleinen Auflaufen nur auf einige Minuten beschränkt bleibt. Zweytens eine eigene gute Miene; denn nichts empfiehlt sich mehr als der große, dampfende, über der schön verzierten Kruste, einer Luftblase ähnlich, leicht schwebende und Wohlgeruch verbreitende Kuchen; ein jeder nimmt gern davon, und diese große Masse reicht hin, eine ganze Tafel zu betheilen.

Da ich sie hier als eine Mehlspeise behandle, was sie auch wirklich sind, so werde ich ihre Masse auf eine Silber-Casserole oder kleine Kruste der letzten Zwischenspeisen angeben. Als Auswechselungen der zweyten Tracht erscheinen sie im folgenden Abschnitte unter der Benennung »Flanke.«

Auflauf von Reißmehl mit Vanille. (Soufflé de Crême de Ris à la Vanille.)

Es werden zwey starke Eßlöffel voll fein gestoßener und gesiebter Reiß, in einer angemessenen Casserole mit einer halben Maaß Obers abgerührt, mit einem Stängchen Vanille belegt, und unter starkem Rühren über einem Windofen ins Kochen gebracht; wenn das Koch in's Wallen gerathen ist, so wird die Casserole über einen schwachen Dreyfuß gesetzt; unter schwachen Dreyfuß, versteht man ein schwaches Bette von Gluth, unter einem Dreyfuß und drey Theile mit dem gehörigen Deckel bedeckt, das Reißmehl eine halbe Stunde so dämpfen gelassen, welches das

feinste Mehl schwellen macht, und sich verdickt; nach dem Verdicken zu einem Koche werden 12 Loth der besten Butter und 12 Loth Zucker nebst einem Stäubchen Salz beygesetzt, gut durch einander gemengt, noch einmahl aufgekocht, und nach einigem Auskühlen mit zehn Eyerdottern genau verrührt und die Vaniglie herausgenommen; die Eyerklar wird zu festem Schnee geschlagen, leicht in die Masse vermengt, und so wäre der Auflauf bereitet. Man gießt ihn dann in eine mit Butter leicht bestrichene Silber-Casserole oder eine Kruste (S. Abschn. von dressirten Pasteten, die feinen Krusten der letzten Zwischenspeisen) um ihn im Ofen von 50 Gr. R. zu backen; in der Silber-Casserole braucht der Auflauf zwanzig Minuten ungefähr, muß bey zweymahl seines Volumen so hoch steigen, die schönste, ansprechendste Miene haben; in einer kleinen Kruste braucht es drey Viertelstunden, in einer großen Kruste zur Auswechselung, wo die Masse verdreyfacht ist, eine bis anderthalb Stunden. Die Krusten werden mit Streifen Papier, die mit Butter bestrichen worden sind, eingewunden, mit Spagat überbunden, so daß das Papier vier Finger hoch über diese ragt. Die Kruste wird über einen Platfond, und dieser über einen Dreyfuß in den Backofen gesetzt, die Oberfläche mit Papier bedeckt, so daß man stets so viel wie möglich Meister des Feuers bleibt; unter den Dreyfuß kömmt minder oder mehr glühende Asche. Bey dem Anrichten wird das Papier behuthsam abgebunden, die Kruste über eine mit schön zusammengelegter Serviette belegte Schüssel gestellt, und so schnell aufgetischt; wäre der Speisesaal weit von der Küche entfernt, so müßte man den Auflauf auf den Platfond unter einem Feldofen bis zum Speisesaal tragen, und dort erst das Papier abnehmen, um demselben seine schöne Höhe zu erhalten.

Auflauf von Kartoffelmehl mit Thee. (Soufflé au Thé à la fécule de Pommes de Terre.)

In eine halbe Maaß kochenden Obers wird ein Kaffehbecher voll russischer Thee geworfen und genau bedeckt, eine Viertelstunde stehen gelassen, bis daß das Obers mit dem Geruch und

Geschmack des Thees gesättigt ist; es werden dann zwey starke Eßlöffel voll eines guten trockenen Kartoffelmehls mit zwölf Loth Butter und eben so viel feinem Zucker vermengt, das Obers darauf geseiht, und über starkem Windofen unter schnellem Umrühren zu einem Köchel aufgekocht, welches in einem Nu geschieht, weil das Kartoffelmehl nur aufkochen darf, um nach deren Fähigkeit zu verdicken. Wenn das Mehl gut ist, so verschluckt es das Obers und bildet ein dickes Köchel, so zwar, daß es durchsichtig in Klümpchen zusammenhält, und die Butter ausscheidet. Die zehn Eyerdotter, die man nach und nach hinein schlägt und genau abrührt (S. d. vorhergehenden Auflauf) verbinden die Butter wieder mit dem Teig zum schmackhaftesten Köchel, das Eyerklar wird zu Schnee geschlagen und leicht hinein vermengt. Die übrige Behandlung ist jener dem Reißmehl-Auflauf ganz ähnlich.

Auflauf von Himmelthau mit frischen Orangenblüthen. (Soufflé de Semoule à la fleur d'Orange nouvelle.)

In einer halber Maaß kochenden Obers werden zwey Loth frisch gepflückte Orangenblüthen geworfen und die Casserolen genau zugedeckt, damit das Obers sich mit dem Geruch derselben sättige. Nach ungefähr einer halben Stunde wird diese in eine andere Casserole durch eine Serviette geseiht, und auf einen Windofen gesetzt. Sobald sie kocht, werden drey Eßlöffel voll Himmelthau unter immerwährendem Rühren eingekocht; man gibt sogleich zwölf Loth Butter und eben so viel Zucker, nebst einem Stäubchen Salz hinzu, und setzt es vom Feuer. Hätte das Köchel nicht Feste genug, so müßte man die Casserole bedeckt eine Zeit lang stehen lassen, bis es gehörig verdicken könnte. Dann werden, den vorhergehenden gleich, zehn Eyerdotter hinein geschlagen, gut durch einander gemengt, und das Ganze übrigens den vorhergehenden gleich beendet (S. den vorhergehenden Auflauf aus Reißmehl).

Auflauf von Kaffeh. (Soufflé au Caffé.)

Es werden zwölf Loth Kaffeh gehörig gebrannt und brennend heiß aus der Pfanne in eine halbe Maaß kochendes Obers gewor-

sen, genau bedeckt, und eine halbe Stunde ruhig stehen gelassen, damit dieselbe den Geruch in sich ziehe. Es werden sonach drey Eßlöffel voll Mehl mit zwölf Loth Zucker und eben so viel Butter vermengt, und mit dem durchgeseihten Obers über einem Windofen abgerührt, welches, sobald es zu kochen anfängt, den vorhergehenden gleich, ein Köchel bildet, in welches dann zehn Eyerdotter verrührt, die Klar zu Schnee geschlagen und in die Masse hinein vermengt wird. Das Backen ist den vorhergehenden gleich. (S. d. vorhergehenden Auflauf von Reißmehl.)

Alle diese Auflaufe sind stark in ihren Köcheln gehalten; man würde aus der Hälfte so viel Mehl, Obers und acht Eyern beynahe dasselbe Volumen erhalten, die Kruste oder Silber-Casserole gehörig füllen, und die Auflaufe von eben der schönen Miene seyn; allein sie sind dann nicht mehr so saftig und lieblich; die Eyer schlagen gerne vor.

Man kann diese Masse, wenn man kleine Krusten zu füllen hat, nur die Hälfte bereiten.

Auflauf von Kaffeh-Essenz. (Soufflé à l'Essence de Caffé.)

Anstatt daß der gebrannte Kaffeh in das kochende Obers geworfen wird, wie es der Fall bey dem vorhergehenden war, so wird hier der Kaffeh gerieben und durch Aufguß filtrirt; aus zwölf Loth dürfte nur ein Kaffehbecher voll gezogen werden. Es wird dann ein Becher voll weniger Obers genommen, die übrige Behandlung ist ganz jener der vorhergehenden gleich.

Auflauf von Chocolate. (Soufflé de Chocolat.)

Zwey Eßlöffel voll Mehl werden mit acht Loth Butter, zehn Loth Zucker, acht Loth Chocolade, einem halben Stängchen Vanille, und anderthalb Seitel Obers abgerührt, und über einem Windofen zu einem gewöhnlichen Köchel eingekocht; das Kochen und immerwährende Rühren geschieht so lange bis die Chocolade zergangen ist. Das Köchel wird dann mit zehn Eyerdottern verrührt, die Klar zu Schnee geschlagen, hinein vermengt und gebacken, ganz so wie die vorhergehenden. (S. d. Aufl. v. Reißmehl.)

Auflauf von Cacao. (Soufflé au Cacao.)

Sechs Loth Cacao werden, dem Kaffeh ähnlich, gebrannt, und mit einem halben Stängchen Vanille und etwas mehr Zimmet, in eine halbe Maaß kochendes Obers geworfen und genau bedeckt stehen gelassen, bis dasselbe mit dem Geruch und Geschmack des Cacao gesättigt ist; dann werden drey Eßlöffel voll des feinsten Mehls, mit zwölf Loth Butter und eben so viel Zucker mit diesem Obers abgerührt und zu einem Köchel gekocht, die übrige Behandlung ist ganz die des ersten Auflaufs. (S. Auflauf von Reißmehl).

Auflauf von geröstеter Orangenblüthe. (Soufflé à la Fleur d'Orange pralinée).

In das kochende Obers werden zwey Loth geröstete Orangenblüthe geworfen, die Casserole genau bedeckt, eine halbe Stunde stehen gelassen, so daß dasselbe Zeit hat, sich mit dem Geruch zu sättigen.

Der Auflauf wird mit dieser Infusion dem Kartoffelmehl-Auflauf gleich behandelt.

Auflauf von gerösteter Orangenblüthe und gebranntem Zucker. (Soufflé au caramel à la Fleur d'Orange).

Es wird ein Viertelpfund gestoßener Zucker in einem Zuckerlöffel am langsamen Feuer zerlassen, und so lang über dem Feuer behalten, bis sich der Zucker gelbroth färbt. Dann werden zwey Loth gerösteter Orangenblüthe hineingeworfen, genau umgerührt und ans Feuer gesetzt, nach einigem Auskühlen wird in die Casserole eine halbe Maß kochendes Obers gegossen, und das Ganze auf glühende Asche gesetzt, bis der Zucker ganz aufgelöst, derselben den angenehmsten Geruch und Geschmack mittheilt.

Die Bereitung des Auflaufs ist jener aus Kartoffelmehl gleich zu halten.

Auflauf mit gebranntem Zucker und Anis. (Soufflé au Caramel anisé).

Es wird ein Viertelpfund gestoßener Zucker über schwachem Feuer in einem Zuckerlöffel zerlassen, bis sich derselbe gelb-

roth färbt, dann werden anderthalb Loth ausgelöster Sternanis hinein gethan, umgerührt, und kalt gestellt. Nach einigem Auskühlen wird eine halbe Maaß kochendes Obers darauf gegossen, genau bedeckt, und das Ganze über glühende Asche gestellt, um die Auflösung zu befördern. Wenn der Zucker, ganz aufgelöst, dem Obers einen angenehmen Geruch mitgetheilt hat, so wird zu der Bereitung des Auflaufs geschritten, die jener des Kaffehs gleich ist, mit dem Unterschiede zwar, daß hier nur vier Loth Zucker mehr hinzu kommen, indem acht Loth zu Caramel gebrannt sind.

Auflauf von Maccaronen aus bittern Mandeln. (Soufflé aux Macarons amers).

Zwölf Loth Maccarone (Mandelpusseln, bey den Zuckerbäckern zu haben.) von bittern Mandeln werden fein gestoßen, mit zwey Eßlöffel voll des feinsten Mehls, acht Loth Zucker, zwölf Loth Butter und einem halben Maaß Obers abgerührt, und zu einem Köchel eingekocht. Die übrige Behandlung ist jener des Auflaufs von Reißmehl gleich.

Auflauf von Maccaronen von Haselnüssen. (Soufflé aux Macarons d'Avelines).

Dieser Auflauf wird dem vorhergehenden gleich gehalten; weil aber die Maccaronen von Haselnüssen selten zu haben sind, so werden 4 Loth ausgeschlagene und abgeschuppte Bartnüsse langsam gelb geröstet, und nach einigem Auskühlen fein gestoßen (unter währendem Stoßen müssen einige Tropfen Wasser nachgegossen werden, um zu verhindern, daß sie öhlig werden). Sie werden mit einem Viertelpfund fein zerriebenen Maccaronen, oder Mandelpusseln, und zwey Eßlöffel voll des schönsten Mehls, mit zwölf Loth Butter, acht Loth Zucker und einer halben Maaß Obers abgerührt, und zu einem feinen Köchel aufgekocht.

Die übrige Bereitung ist den vorhergehenden gleich.

Auflauf von Mandelmilch. (Soufflé au lait d'Amandes).

Es wird aus drey Viertelpfund Mandeln eine halbe Maaß Mandelmilch gemacht (S. Abschn. von Mandelsulzen), und diese

Mandelmilch statt dem Obers zu dem Auflauf von Reißmehl gebraucht, mit dem Bemerken zwar, daß kein anderer Geschmack oder Geruch hinzu kömmt, als jener der Mandeln.

Auflauf von Pistazien. (Soufflé aux Pistaches).

Ein halbes Pfund abgeschuppter Pistazien werden nebst sechs bitteren Mandeln und zwey Loth consitirten Cedraten, sehr fein gestoßen, und mit einer halben Maaß kochendem Obers abgerührt, genau zugedebeckt, und eine halbe Stunde an kühlem Orte stehen gelassen, dann wird diese Infusion, der Mandelmilch gleich, durchgepreßt, und ein Köchel, jenem zum Auflauf gleich, bereitet (S. Auflauf von Kaffeh); wenn die Dotter schon hinein geschlagen worden sind, so wird etwas von abgerührtem Spinatgrün (S. Abschn. v. Spinat 1ter Th.) beygemischt, um die ganze Masse schön pistaziengrün zu färben; die übrige Behandlung bleibt den vorhergehenden Auflaufen gleich.

Auflauf mit gemischtem Geruch. (Soufflé aux quatre Fruits).

Über einem zwölf Loth schweren Stück Zucker werden eine halbe Orange, eine halbe Citrone, eine halbe Cedrate, und eine halbe Bigarade (Bitterpomeranze) abgerieben und abgeschaben. Die übrige Behandlung ist jener des Kaffeh-Auflaufs gleich. (S. Auflauf von Kaffeh).

Daß man aus einem jeden dieser Gerichte einen besondern Auflauf geben kann, versteht sich von selbst, nur müßte in diesem Falle die Schale von zwey Orangen oder Citronen genommen werden.

Der Auflauf trägt dann den Nahmen des gegebenen Geruchs.

Auflauf auf französische Art. (Soufflé au parfait amour).

Es wird über einem zwölf Loth schweren Stück Zucker, eine Citrone und eine Cedrate abgerieben, und nebst vier Gewürznelken in eine halbe Maaß kochendes Obers gethan, die, genau bedeckt, zum Auskühlen gestellt wird; nach einer halben Stunde

wird diese Infusion durchgeseihet, und der Auflauf jenem mit Kaffeh gleich bereitet. (S. Auflauf von Kaffeh).

Auflauf mit Marasquin. (Soufflé au Marasquin).

In eines der vorhergehenden zum Auflauf bereiteten Köchel, wozu nur anderthalb Seitel Obers genommen worden war, damit derselbe etwas fester bleibe, kömmt, nachdem die Eyerdotter schon hinein vermengt sind, eine Viertel-Bouteille Marasquin; es wird noch einmahl gut durch einander geschlagen, dann mit dem Schnee vermengt und sogleich gebacken. Da der Marasquin sehr viel Zucker hat, so dürfen zwey Loth Zucker weniger zum Auflauf genommen werden. (S. die vorhergehenden Auflaufe).

Auflauf von Punsch. (Soufflé au Ponche).

In das Köchel zu dem Auflaufe von Thee, das etwas dicker gehalten wird, kommt der Saft von einer Citrone, der achte Theil einer Bouteille Rum und vier Loth fein gestoßener Zucker; es wird schnell durch einander gerührt, mit dem Schnee vermengt und den vorhergehenden gleich beendigt.

Ein jeder dieser Auflaufe kann von Reißmehl, so auch ein jeder von Kartoffeln- und Kastanienmehl bereitet werden. Bey dem letzten bleibt jedoch zu bemerken, daß, da dasselbe nicht ganz so verdickt, wie das Reißmehl, etwas mehr genommen werden müßte.

Auflauf von Zuckererbsen.

Es wird von einem Seitel Obers, fünf Eyerdottern, einem Eßlöffel voll Mehl, acht Loth feinem Zucker und sechs Loth Butter mit einer Schneeruthe über einem Windofen so lange geschlagen, bis es ein feines Köchel bildet, das dann vom Feuer noch immer fortgeschlagen wird, bis es etwas abgekühlt ist. Dann wird erst der festgeschlagene Schnee von acht Eyern hinein verrührt, und gleich darauf eine halbe Maaß Zuckererbsen (S. Abschnitt von in Schmalz gebackenen Mehlspeisen) mittelst Schwingen hinein vermengt. Gebacken wird dieser Auflauf den vorhergehenden gleich.

Auflauf von Kipfeln. (Soufflé de petit Pain au caffé).

Sechs starke Eßlöffel voll feiner Bröseln aus Kipfeln gerieben (mürbes Brot) werden mit zwölf Loth Butter am langsamen Feuer gelbroth geröstet, dann mit einem halben Seitel kochendem Wasser genäßt, und eine halbe Stunde über einen Dreyfuß mit schwacher Gluth gekocht. Sollten die Bröseln in dieser Zeit nicht genug aufgelöst und gekocht, oder vielleicht zu flüssig seyn; so müßte man es auf dem Windofen während des Rührens, zur Dicke der vorhergehenden Köchel, vollends einkochen. Dann kommen zehn Loth Zucker hinzu. Es wird übrigens mit dem fest geschlagenen Schnee leicht vermengt, und den übrigen Auflaufen gleich gebacken.

Auflauf von schwarzem Brot mit Vanille. (Soufflé du Pain bis à la Vanille.)

Sechs Eßlöffel voll fein geriebenes schwarzes Brot werden mit zwölf Loth Butter, zehn Loth Zucker, einem Stäubchen Salz, einem überschnittenen Stängchen Vanille und einem halben Seitel Wasser unter immerwährendem Rühren über starkem Feuer zu einem Köchel eingekocht; dann nach einigem Abkühlen mit zehn Eyerdottern gebunden, und mit dem zu festen Schnee geschlagenen Eyerklar vermengt und in eine Kruste geschüttet, und den vorhergehenden gleich gebacken. Die Vanille wird nach dem Einkochen, bevor die Eyer hinzu kommen, herausgenommen.

Dasjenige Brot, wo der Sauerteig vorschlägt, ist nicht zu nehmen, indem es stets unangenehmen Nachgeschmack gibt.

Auflauf von Mark, oder Markkoch. (Soufflé à la Moëlle).

Es werden zwölf Loth klein geschnittenes Mark langsam, aber so lange und unter immer gleicher Hitze zerlassen, bis es sich rothgelb färbt; dann wird es über sechs Löffel fein geriebener weißer Semmel geseiht, und mit acht Loth Zucker, und einem Seitel Wasser über starkem Windofen zu einem Köchel eingekocht; hernach kommen zehn Dotter, und wieder so viel fein gewürfelt

geschnittenes Mark hinzu; das Ganze wird nun durch einander genau abgerührt, mit einem Stäubchen Salz gehoben, mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eyerklar leicht vermengt, und dem Vorhergehenden gleich langsam gebacken.

Auflauf von Aepfeln. (Soufflé aux Pommes de reinette).

Zwölf schöne große Reinett-Äpfel werden auf Viertel geschnitten, geschält, fein blätterig geschnitten, und mit acht Loth feinem Zucker und vier Eßlöffel voll Wasser, nebst vier Loth Butter zu feinem Koch unter immerwährendem Rühren, eingekocht, und selbst bis zu einiger Festigkeit eingetrocknet, hernach in eine andere Casserole umgeleert. Dann werden acht Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, mit zwölf Loth feinem Zucker vermengt, und unter die Äpfelköchel gemischt, in eine Kruste gethan, oben glatt gestrichen, mit feinem Zucker bestäubt und langsam gebacken.

Auflauf von Marillen. (Soufflé aux Abricots).

Auflauf von Pfirsichen. (Souflé aux Pêches).

Auflauf von Reineclauden. (Soufflé au Reineclaudes).

Auflauf von Erdbeeren. (Soufflé aux Fraises).

Auflauf von gelben Rüben. (Soufflé de Carottes).

Werden dem Äpfelauflauf ähnlich bereitet.

Die Reineclauden geben viel Saft, brauchen daher keinen Wasserzusatz.

Die Erdbeeren dürfen gar nicht aufs Feuer kommen, sondern nur durch ein Sieb geschlagen mit vier Loth feinem Zucker vermengt und dann erst in die zu Schnee geschlagene Eyerklar gemischt. Viel sicherer, obgleich weniger eigenthümlich, ist die Bereitung, wenn man die durchgeschlagenen Erdbeeren in ein etwas fest gehaltenes Köchel mischt, und den Auflauf jenem vom Kaffeh gleich beendet.

Auflauf von Kindskoch oder aufgelaufenes Schmankerl-koch. (Soufflé de Bouillie).

Das Schmankerlkoch (S. unter den Milchspeisen) wird etwas fester in Koch, stärker in Zucker, und mit vier Loth Butter feiner gehalten; in eine kleine Portion wie jene zu Auflaufen geeigneten Köcheln kommt von acht Eyerklar festgeschlagener Schnee, ohne allen Dottern, wird genau verrührt, und in eine hierzu bereitete Kruste gefüllt. Das Backen ist das Heiklichste von den vorhergehenden, und fordert viel Aufmerksamkeit; denn mit dem völligen Garbacken tritt zugleich schon die Zersetzung des Auflaufs ein; darum bleibt es rathsamer, lieber auf diese Mehlspeise warten zu lassen, als nur eine halbe Minute lang damit warten zu müssen; in diesem letzten Falle wird dieser Auflauf völlig zersetzt. Die Butter scheidet sich als Öhl ab, und man kann schwerlich etwas sehen, das weniger ansprechend wäre. Dagegen wenn derselbe mit Orangen-Blüthen-, Vanille- oder Theegeruch nüancirt, gerathen oder vollkommen erscheint, wird nicht leicht etwas Besseres oder Feineres aufzuweisen seyn.

Eydotterkoch.

So wie die vorhergehenden Obstauflaufe ohne Dotter bereitet wurden, so macht sich dieser ohne Eyerklar; und beyde sind geeignet, das schönste Ansehen und den feinsten Geschmack zu erlangen. Man verfährt folgender Maßen:

Zwanzig Loth Butter werden flaumig abgetrieben, dann kommen unter immerwährendem und gleichem Rühren sechzehn Eyerdotter und vierzehn Loth fein gestoßener Zucker, in einem Zeitraume von einer Stunde hinzu, so daß alle vier Minuten ein Eyerdotter und ein Eßlöffel Zucker verrührt wird. Die Dotter verbinden sich genau mit der Butter und dem Zucker, fassen Luft, und bilden ein Koch, das roh schon zweymahl dessen erstes Volumen übersteigt. Man gibt es in eine Schale oder Silber-Casserole, und läßt es in sehr abgekühltem Ofen eine Stunde bis Fünfviertel lang backen, in welcher Zeit es noch einmahl so hoch auflauft.

Das Abtreiben geschieht in einem porzellanenen oder sonst einem glasirten Topfe und an einem besonders kalten Orte; im Sommer über fein gestampftem Eise.

Auflauf von Käse oder Kapsel von Käse. (Pondus).

Dieser Auflauf wird gewöhnlich in Papierkapseln bey der zweyten Tracht auf Tellern, aus dem Ofen kommend, herumgereicht; man kann dann die Masse so oftmahl verdoppeln, als man eine große Menge dieser Kapseln geben will. In eine gewöhnliche kleine Kruste dürfte folgende Masse hinreichend seyn:

Vier Loth Kartoffelmehl mit acht Loth Butter in einer Casserole abgerührt, werden mit einem Seitel kochendem Obers abnäßt, und unter immerwährendem Rühren zu einem Köchel aufgekocht; dann kommen acht Loth sehr guter geriebener Parmesan- und vier Loth Kroyer-Käse, nebst einem Kaffehlöffel voll feinem Zucker und einem Stäubchen weißem Pfeffer hinzu. Dieß alles wird noch einige Minuten lang über dem Feuer gekocht und gerührt, bis es einen feinen Teig gibt. Dann werden fünf Dotter genau hinein verrührt, das Eyerklar wird zu festem Schnee geschlagen und in die Masse amalgamirt. Von sehr guter Wirkung ist ein Beysatz von drey starken Anrichtlöffeln voll gefaumter Milch; es macht das Ganze mehr lieblich und erhöht den feinen Geschmack.

Auflauf von Käse, nach Herrn Fouret. (Exofficier de bouche du roi d'Espagne.)

Der geriebene Parmesankäse wird, acht Loth ungefähr, mit sechs Loth zerlassener Butter und acht Eyerdottern zu einem Köchel abgerührt, es wird sonach mit dem hinreichenden Satz, einem halben Kaffehlöffel voll weißem Pfeffer und zwey Kaffehlöffel feinem Zucker gewürzt, endlich mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eyerklar behuthsam vermischt und in kleine Papier-Kapsel gefüllt und langsam dem Bisquit gleich gebacken.

Diese Fondu sind in der Substanz feiner gehalten, in Betracht daß gar kein Mehl hinzu kömmt; sie müssen dann aus dem Ofen sogleich auf die Tafel kommen, und der Weg darf gar nicht weit seyn.

Auflauf von Eyern. (Omelette soufflée).

Hier folgen einige Auflaufe, die von den vorhergehenden in der Bereitung bedeutend abweichen; ihr feiner Geschmack und gutes Ansehen bleibt jenen gleich, wenn es sie nicht manchmahl übertrifft. Sie werden aber, ihrer Allgemeinheit und der nun einmahl angenommenen ungezwungenen Form wegen, nur bey kleinen Tafeln und Gabelfrühstücken gebraucht. Es werden zwölf Eyerdotter mit achtzehn Loth Zucker, zwölf Macaronen, (Mandelpussel von Bittermandeln), zwey Loth geröſteter und fein zerriebener Orangen-Blüthe und einem Stäubchen Salz einige Zeit hindurch abgerührt, und mit den zwölf zu Schnee geschlagenen Eyerklaren vermengt. Nun wird über einer flachen Pfanne (Omelett-Pfanne) ein eygroßes Stück Butter zerlassen, und der dritte Theil der Masse darauf gegossen, und über dem Feuer leicht bewegt, bis es eine dünne gelbrothe Kruste bildet; dieser große Flecken durch ein geschicktes Schwingen umgewendet und über dem Feuer fortbewegt, bis es auch hier die gehörige Farbe erhält, welches zusammen eine Minute brauchen könnte; so leicht übergebacken wird es über eine Silberschüssel geglitscht, jedoch so, daß die Hälfte der Schüssel bedeckt wird, und der weiße Rand hoch einwärts in die Schüssel sich thürmt. Der zweyte Dritttheil, der eben so gebacken wird, nimmt die andere Hälfte der Schüssel ein, und der letzte Theil kömmt über die erstern zwey, das Ganze wird mit feinem Zucker bestäubt, und in abgekühltem Ofen gebacken; es steigt, langsam getrieben, zu einer erstaunlichen Höhe, einer Luftblase gleich. Das Backen kann fünfzehn bis zwanzig Minuten dauern; dann wird es noch einmahl mit feinem Zucker bestäubt und mit glühender Schaufel glasirt, welches jedoch im Ofen geschehen muß, weil diese Auflaufe, aus dem Ofen kommend, zu sinken anfangen; auch dürfen sie nicht zu weit von diesem in den Speisesal haben, oder man müßte die Schüssel in einem Feldofen auftragen, und nur im Augenblicke des Herumtragens aus diesem nehmen.

Die Feldöfen sind zu diesem Gebrauche sehr zu empfehlen, indem die Auflaufe jeder Gattung mit Vortheil darin gebacken

werden können; man bleibt immer Meister des Feuers, und die Auflaufe können aus diesem in ihrer größten Schönheit auf die Tafel gesetzt werden, welches ohne diesem nie so gelingen kann. Die Heitzung geschieht von unten und oben mit Gluth, die untere Hitze verhält sich gegen die obere wie eins gegen drey; es gehört übrigens eine gewisse Übung hierzu.

Auflauf von Eyern mit Vanille. (Omelette-Soufflé à la Vanille.)

Auflauf von Eyern mit Orangen. (Omelette-Soufflé à l'Orange.)

Auflauf von Eyern mit Limonien. (Omelette-Soufflé à l'écorce de Citron.)

Auflauf von Eyern mit gemischtem Geruch. (Omelette-Soufflé aux quatre Zestes.)

Alle diese und so viele andere werden den vorhergehenden gleich bereitet, statt des gewöhnlichen wird Geruchzucker hinzu genommen.

Auflauf von Eyern mit Marasquin. (Omelette-Soufflé au Marasquin.)

In die Masse aus zwölf Dottern, zwölf zerriebenen Maccaronen, vierzehn Loth feinem Zucker und einem Stäubchen Salz, kommen zwey bis drey Eßlöffel voll sehr guter Marasquin; die übrige Behandlung ist die des ersten Auflaufs dieser Gattung. Ganz diesem ähnlich, kommen die Auflaufe von Rack und Rum.

Eilfter Abschnitt.

Von den Flankenauflaufen (Mittelsätze als Mehlspeisen.)

Hier folgen einige Gerichte, die bey den minder großen Tafeln ihren Platz in den Flanken angewiesen haben, und von diesem ihren Platz den Nahmen führen, nähmlich: Flanke. Sie wer-

den übrigens den vorhergehenden Auflaufen gleich, aus dem Ofen kommend, aufgetischt, und stehen überhaupt in Verwandtschaft mit ihnen. (S. den vorhergehenden Abschnitt.)

So kann z. B. ein jeder der vorhergehenden Auflaufe als Flanken kommen, wenn derselbe nur weniger fein im Köchel und dreymahl so stark in der Masse gehalten wird.

Flankenauflauf mit Käse. (Flanc à la Suisse.)

In anderthalb Maaß kochender Milch wird ein halb Pfund gebröckelte Butter geworfen, ein bis Fünfviertelpfund des feinsten gesiebten Mehls unter heftigem Rühren eingekocht, und fünf bis zehn Minuten unter immerwährendem Rühren eingetrocknet, so daß es einen dünnen Brandteig bildet; dieser Teig wird sonach in eine andere Casserole umgeleert, und mit einem Pfund fein geriebenem Kroyer-Käse und einem halben Pfund Butter genau abgetrieben; hinzu kommen ein Kaffehlöffel voll grobgestoßener weißer Pfeffer, zweymahl so viel feiner Zucker und acht ganze Eyer, nach und nach hinein geschlagen; nach diesem kommen noch sechs Eyerdotter, nebst einem halben Pfund auf kleine Würfel geschnittener Kroyer-Käse; wenn alles dieß genau verrührt ist, so werden die sechs Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, und mit eben so viel dickgefaumter Milch (S. Abschn. von gefaumter Milch) in den Teig vermengt, der nun einem etwas festen Auflauf ähnlich in eine große Kruste gegossen (S. Abschn. v. warmen Pasteten), mit Papierstreifen, die mit Butter bestrichen worden sind, eingebunden (damit bey dem starken Aufsteigen die Masse nicht über den Rand fließe) und nun in einem etwas abgekühlten Ofen, von 50 Grad Reaumur (S. Einleitung), eine Stunde lang gebacken.

Dieser Auflauf macht sich sehr schön im Backen, fordert aber viel Aufmerksamkeit.

Flankenauflauf auf Milaneser Art. (Flanc à la Milanaise.)

Dieser Flanken wird dem vorhergehenden ganz gleich behandelt, statt Kroyer- wird Parmesan-Käse gebraucht.

Flankenauflauf von Kartoffeln. (Flanc de Pommes de Terre.)

Flankenauflauf von Kastanien. (Flanc de Marrons.)

Flankenauflauf von Nudeln mit Vanille. (Flanc des Nouilles à la Vanille.)

Flankenauflauf von Hafernudeln mit Citronen = Geruch. (Flanc de Vermicelles au Zeste de Citrons.)

Alle diese und so viele andere Flanken werden dem ersten gleich bereitet, mit den leicht zu treffenden Abweichungen, daß man nähmlich statt Käse ein halb Pfund Zucker und auch darüber, acht Loth Butter mehr, und den beabsichtigten Geruch hinzu nimmt, oder man nimmt eine etwas fester gehaltene Auflaufs-Masse. (S. Abschn. von den Auflaufen.)

Flankenauflauf auf französische Art. (Flanc à la Parisienne.)

Dreyßig kleine Reinett = Äpfel werden auf vier Theile geschnitten, reinlich geschält, und mit sechzehn Loth Butter, eben so viel Zucker und einem Pfund Marillen = Marmelade geschwungen, und mittelst oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft, so daß die Spalten mit Hitze durchdrungen, aber nicht zu weich werden oder gar zerfallen.

Es wird dann ein Pfund geklaubter und sehr rein gewaschener Reiß, mit drey Halbe Obers, sechzehn Loth Butter und acht Loth Zucker langsam weich gedämpft; wenn derselbe vollkommen weich ist, und zwischen den Fingern sich leicht zu Mehl pressen läßt, so werden über einem Stück Zucker von acht Loth vier Limonien abgerieben, und mit einem Messer in diesen geschaben, bis endlich der Zucker ganz aufgegangen ist; die Masse wird nun mit zehn Dottern gebunden, das heißt, mit zehn Eyerdottern über dem Feuer so lange geschwungen und gerührt, bis sie das Ganze dicklich binden; es wird sonach kalt gestellt, mit der zu Schnee geschlagenen Eyerklar behuthsam vermengt (S. die Art Schnee zu schlagen). Wenn beyde, der Reiß und die Äpfel, kalt

sind, so wird der vierte Theil von diesem über den Boden der Kruste (S. Abschn. von warmen Pasteten, große Kruste) gestrichen, über diesen Reiß kommt der vierte Theil der Äpfel, darüber wieder Reiß, und dieses so oftmahl wiederholt, bis die beyden Massen aufgegangen sind. Zuletzt kommen die schönsten Spalten Äpfel sehr zierlich gereiht, und mit dem übrigen Saft begossen, es wird dann mit feinem Zucker bestäubt, die Kruste mit Papier eingebunden, und bey zwey Stunden langsam gebacken. Es wird übrigens den vorhergehenden gleich, über einer mit Servietten zierlich belegten Schüssel, warm aufgetischt.

Flankenauflauf auf französische Art mit Marillen. (Flanc parisien aux Abricots.)

Es werden sechzig schöne große Marillen, die nicht überreif sind, gespalten, und theilweise zu zwanzig bis dreyßig Stück in einem leichten Syrup von einer halben Maaß Wasser und einem halben Pfund Zucker langsam abgekocht; sobald sich die Haut leicht herunter nehmen läßt, so werden sie aus dem Syrup genommen und andere hinein gethan, die Schalen der erst herausgenommenen werden abgezogen, und diese in einen Porzellan-Topf gelegt, und so wird fortgefahren, bis alle abgekocht sind; dann wird der Syrup bis zum Spinnen eingekocht. Die übrige Behandlung ist den vorhergehenden Flanken ganz gleich. Der Reiß wird schichtweise mit den Marillen in die schickliche Kruste gelegt, und eine jede Schichte Marillen mit ein Paar Löffel Syrup übergossen.

Bey dem Anrichten wird der Flanken mit einer dünnen durchsichtigen Marillen-Marmelade überzogen.

Eben so werden die Flanken von Pfirsichen und andern Obstgattungen bereitet.

Flankenauflauf auf Portugieser Art. (Flanc à la Portugaise.)

Aus hundert schönen Reinett-Äpfeln, werden die schönsten sechs und dreyßig, mit einem fingerdicken Ausstecher behuthsam

durchgestochen, zierlich und drehend geschält, und in eine die Hälfte mit Wasser angefüllte Casserole gethan, das Wasser wird mit zwey Limonien Saft gesäuert, um die Äpfel weiß zu erhalten. Wenn ihrer achtzehn geschält sind, so werden sie in einer andern Casserole mit so viel Wasser als sie gerade bedürfen, um von demselben überspült zu werden, drey Viertelpfund Zucker und den feinen Schalen von zwey Limonien langsam abgekocht, jedoch so, daß sie die Hitze nur leicht durchdringe; dann werden sie, nach einer kleinen Weile des Abkühlens, heraus in einen Porzellan-Topf gethan und bedeckt; indessen sind die andern achtzehn geschält worden, die wieder so abgekocht werden. Die übrigen Äpfel werden auf Viertel geschnitten, abgeschält, und im Syrup zu einer Marmelade gekocht, welche über starkem Feuer und unter stetem Rühren recht fest ausgetrocknet wird, dann wird ein Pfund Marillen-Marmelade und acht Loth Butter hinzu gethan, und das Ganze durch ein Sieb geschlagen. Es wird hinzu eine Kruste von neun Zoll im Durchmesser, und fünf bis sechs Zoll Höhe in schöner Form dressirt, und geschmackvoll verziert (S. Abschn. von dressirten Pasteten); der Boden der Kruste wird mit dem vierten Theile der Äpfel-Marmelade belegt, zwölf der ganzen Äpfel, deren weitere Öffnungen mit Marillen-Marmelade gefüllt sind, werden darüber gestellt, sie werden mit dem Dritttheile der Äpfel-Marmelade bedeckt, darüber kommen nun die andern zwölf, und endlich die letzten zwölf Äpfel, die mit dem letzten Theile der Äpfel-Marmelade belegt werden; das Ganze wird mit feinem Zucker bestäubt, die Kruste mit Papier umgebunden, und nun im abkühlenden Ofen zwey Stunden lang gebacken; wenn die Oberfläche eine schöne Farbe bekommen hat, so wird sie mit Papier bedeckt. Bey dem Anrichten wird diese Oberfläche mit Äpfelsulz verziert, und der Rand der Kruste mit Marillen-Marmelade bestrichen. Das Ganze muß ein sehr schönes Ansehen haben. Es wird warm, und über einer mit schön zusammengelegter Serviette belegten Schüssel aufgetischt.

Man kann dieß große Stück mit einer Haube von spanischen Winden zieren (S. die folgenden Krusten mit Äpfeln), oder

mit einer Sultane (S. Abschnitt von gesponnenem Zucker) umgethan, zu der schönsten Auswechslung erheben.

Zwölfter Abschnitt.

Von Krusten mit Obst.

Diese Gerichte sind eine Fortsetzung der vorhergehenden, da sie aber als Zwischenspeisen der zweyten Tracht und nicht als Auswechslungen erscheinen, so werden sie in der Bereitung feiner, und im Ansehen zierlicher gehalten.

Aepfel mit Butter in Krusten. (Flanc de Pommes au Beurre et au Cedrat.)

Zwölf schöne Reinettäpfel werden auf Viertel zerschnitten, zierlich und gleich groß geschält, in acht Loth Butter, und eben so viel Zucker, über welchem zwey Cedraten abgerieben worden sind, über schwacher Gluth halb weich gedünstet, und darnach kalt gestellt. Während dieser Zeit wird aus etwas festgehaltenem mürben Teig (S. Abschnitt von dressirten Pasteten) eine 7 Zoll im Durchmesser und 2 Zoll hohe Kruste dressirt und geschmackvoll verziert; dann wird die Hälfte der Äpfel in die Kruste gereihet, der Syrup von Zucker und Butter wird über die Spalten gethan, und die übrigen Äpfel im Kranze zierlich darüber dressirt; um die Kruste wird mit Butter bestrichenes Papier gebunden, und das Ganze in etwas abgekühltem Ofen gebacken; nach einer halben Stunde kann das Papier abgenommen werden, damit die Kruste eine schöne Farbe annehme; dann wird das Ganze mit feinem Zucker bestäubt, und an einer hellen kleinen Flamme an der Öffnung des Ofens glasirt und die Oberfläche mit dickem Syrup überzogen. Dieß Gericht wird warm aufgetischt; wenn es aber kalt kommen sollte, so kömmt statt der Butter Marillen-Marmelade hinzu.

Pfirsiche mit Butter in Krusten. (Flanc de Pêches au Beurre.)

Die gespaltenen und abgeschälten zwölf Pfirsiche werden in eine der vorhergehenden gleich dressirte Kruste gereihet, die erste hinein gelegte Hälfte derselben wird mit einem von 8 Loth Butter, zwölf Loth Zucker und vier Eßlöffel voll Wasser aufgekochten Syrup begossen, die andere Hälfte der Pfirsiche wird im Kranze über die erste dressirt, und mit der andern Hälfte des Syrups begossen, die Kruste dann mit Butter bestrichenen Papierstreifen überbunden, und im mittelheißen Ofen gebacken. Die Pfirsiche werden mit Syrup überzogen.

Aepfel in Krusten auf portugiesische Art. (Flanc de Pommes à la Portugaise.)

Diese Kruste ist ein wahrer Diminutiv des Flankens gleichen Nahmens (S. die vorhergehenden Flanken), nur daß hier die schon gedreheten Äpfel mit der Marmelade nicht bestrichen werden; ihre Öffnung wird mit Marillen-Marmelade gefüllt, und mit confitirten schönen Weichseln belegt, die Kruste wird mit feinem Zucker bestäubt, an der hellen kleinen Flamme glasirt, und die Oberfläche der Äpfel mit dickem weißem Syrup überspült. Es kann übrigens warm oder kalt aufgetischt werden.

Ganz so kann die Kruste mit Birnen aller Art gegeben werden.

Reineclauden in Krusten. (Flanc de Reineclaudes.)

Es werden ungefähr hundert Reineclauden auf die Hälfte gespalten, in feinen Zucker gehüllt und ungefähr die Hälfte in eine Kruste wie jene zu den Äpfeln (S. Pasteten-Krusten) gereihet, die Kruste wird mit Papierstreifen eingebunden, und in den Ofen mittlerer Hitze gethan; nach drey Viertelstunden des Backens wird das Papier abgenommen, die Kruste mit feinem Zucker bestäubt, und an einer hellen Flamme, die in einer Ecke an der Mündung des Ofens angemacht wird, glasirt.

Die übrig gelassenen Reineclauden werden in dünnem Syrup von acht Loth Zucker und einem halben Seitel Wasser aufgekocht,

bis sich die feine Haut herabziehen läßt, sie werden dann über die übrigen in die Kruste gelegt, der Syrup zur gehörigen Dicke eingekocht und über das Ganze gegossen.

Ganz so kommen die Mirabellen, die man zwar nicht spaltet, jedoch aber die Körner heraus nimmt.

Feine Köchel in Krusten. (Flanc de Crême pâtissière glacée.)

Die schön dressirte kleine Kruste (S. Abschnitt von dressirten Pasteten, die feiner gehaltenen Krusten) wird mit einem der feinen Köchel gefüllt (S. Abschnitt von Köcheln), mit Streifen Papier, die mit Butter überstrichen sind, überbunden, und drey Viertelstunden ungefähr gebacken. Die Kruste wird nach dem Abnehmen der Papierstreifen mit Zucker an der Flamme glasirt, das Köchel hingegen mit feinem Zucker bestäubt und mit heißem Stahl in schönem Dessin gebrannt.

So können alle in dem Abschnitte angezeigten Köchel kommen.

Dreyzehnter Abschnitt.

Von Charlotten.

Zu die neuen Entdeckungen der Kochkunst gehören insbesondere die Charlotten; sie haben bey ihrem Erscheinen Aufsehen erregt, und das mit einigem Rechte. Man muß wenigstens eingestehen, daß die Modificirung des Zuckers mit Butter bey Obstspeisen eine der glücklichen Ideen war. Ihr bescheidenes anspruchloses Äußeres hat ebenfalls sehr gefallen; man hat nun diesen Nahmen auch jenen Gerichten gegeben, die nur einige Ähnlichkeit oder in der Zusammensetzung einige Verwandtschaft mit diesen haben. So hat man nun Charlotten von Marillen, von Pfirsichen, und Charlotten von gesulzten Milchspeisen.

Charlotte von Aepfeln. (Charlotte de Pommes.)

Dreyßig kleine Reinettäpfel werden auf vier Theile geschnitten, rein geschält, und eine jede Spalte über die Quer auf sechs Theile getheilt; diese so geblätterten Äpfel werden mit acht Loth Butter, zwölf Loth feinem Zucker und zwölf Loth Marillen-Marmelade geschwungen, und über schwachem Feuer gedämpft, bis die Hitze sie durchdrungen hat; dann werden sie kalt gestellt. Indessen wird ein flacher, runder, einer Casserole ähnlicher Model stark mit Butter bestrichen, und mit, auf dünne, langviereckige Blättchen geschnittener Semmel, die in zerlassene Butter getaucht werden, ausgelegt; an die Wände des Models werden die Schnittchen, eines etwas über das andere gestellt. Wenn der Model nun ganz ausgefüttert ist, so wird derselbe mit den gedünsteten Äpfeln angefüllt, mit Semmelschnitten belegt, mit zerlassener Butter bespritzt, und im heißen Ofen eine halbe Stunde lang gebacken, unter welcher Zeit die Semmel schön gelb und resch, und die ganze Charlotte mit Hitze durchdrungen wird; nach diesem Garbacken wird sie dann über eine Schüssel gestürzt.

Man kann diese Charlotte mit Rosinen oder Weinbeeren geben. Die Behandlung bleibt dieselbe bis auf den Zucker, dessen man vier Loth abnehmen kann, weil acht oder zwölf Loth Weinbeeren ihn ersetzen.

Charlotte von Apiäpfeln. (Charlotte de Pommes d'Api.)

Vierzig bis sechzig der schönsten Apiäpfel*) werden geviertheilt und rein geschält, dann in eine Casserolle mit acht Loth Butter und zwölf Loth Zucker, über welchen eine Orange oder Bigarade abgerieben worden ist, geschwungen, und einige Zeit über schwacher Gluth langsam gedünstet, bis sie durchaus gleich weich, jedoch möglichst ganz geblieben sind, dann werden sechs Eßlöffel voll confitirte Kirschen ohne ihren Saft beygemischt und

*) Der Apiapfel ist vielleicht der Kleinste unter den edeln Sorten, aber von Geschmack sehr zart. Der Römer Appius Claudius soll ihn zuerst nach Italien gebracht haben, daher der Nahme Api.

das Ganze kalt gestellt, indessen werden aus Semmeln oder Croutonbrot geschnittener Blättchen der Boden eines glatten runden Models, der mit Butter bestrichen ist, und die Blättchen nun wieder in zerlassene Butter getaucht sind, zierlich belegt, die Wand des Models wird mit klein Finger dick ausgestochenen Säulchen aus eben dem Semmelbrote von der Höhe dieses Models, die in zerlassene Butter getunkt werden, ausgefüttert, und nun mit den gedünsteten und kalt gewordenen Äpfeln angefüllt, den vorhergehenden gleich in heißem Ofen bis zur schönsten Farbe gebacken. Die ganze Charlotte wird mit einer dünnen durchsichtigen Marillen-Marmelade bestrichen, und warm aufgetischt.

Charlotte von Marillen. (Charlotte d'Abricots.)

Vier und zwanzig bis dreyßig schöne Marillen werden möglichst dünn geschält, auf acht Theile zerschnitten, und mit zwölf Loth gestoßenem Zucker und sechs Loth Butter überm schwachen Windofen behuthsam geschwungen, bis die Butter und der Zucker um sie genau angeklebt ist; es wird dann ein Model, dem vorhergehenden gleich, mit Semmelsäulchen gefüttert, mit den Marillen angefüllt und schnell gebacken; sie muß von hellröthlich gelber Farbe und rescher Rinde seyn. Nach dem Umstürzen über ihre Schüssel wird die Charlotte mit dünner durchsichtiger Marillen-Marmelade bestrichen und sogleich aufgetischt.

Charlotte von Pfirsichen. (Charlotte de Pêches.)

Zwanzig schöne Pfirsiche werden von einander gespalten, und in einen leichten Syrup von acht Loth Zucker und zwey Gläsern Wasser nur so lange über dem Feuer gelassen, bis sich die Haut abziehen läßt, dann werden sie abgeseihet, mit etwas kaltem Wasser abgeschreckt, um das Weichwerden zu verhindern; und nun wird eine jede von der Haut entblößte Hälfte auf drey bis vier Stückchen überschnitten, in acht Loth Zucker und vier Loth zerlassener Butter geschwungen, und in den mit Semmelschnittchen gefütterten Model, wie jene zu der Charlotte von Apiäpfeln, gefüllt, und schnell gebacken; nach dem Umstürzen, wenn die Kruste eine schöne rothgelbe Farbe hat, wird diese mit dem bis

zum Spinnen eingekochten Syrup, in welchem die Pfirsiche weiß gekocht worden sind, bestrichen, und sogleich aufgetischt.

Charlotte von Reineclauden. (Charlotte de Reine-claudes.)

Unter so viel Spielarten der Pflaumen (Zwetschken) empfehlen sich besonders, ihrer Süße und feinen Geschmackes wegen die Reineclauden. Sie werden von einander gespalten, und in einem leichten Syrup übers Feuer gestellt, bis das feine Häutchen sich leicht herabziehen läßt, dann werden sie mit kaltem Wasser abgeschreckt, aus dem Syrup genommen, das feine Häutchen abgezogen, und nun im feinem Zucker und etwas Butter geschwungen, in den gefütterten Model, den vorhergehenden gleich, gefüllt und schnell gebacken, indessen wird der Syrup geseihet und bis zum Spinnen eingekocht; wenn die Kruste der Charlotte genug schöne Farbe hat, so wird sie auf die gehörige Schüssel gestürzt, mit dem Syrup bestrichen, und warm aufgetischt.

Charlotte von Birnen. (Charlotte de Poires.)

Sie werden den Äpfel-Charlotten gleich gemacht, nur daß die Birnen zuerst in einem leichten Syrup weich gekocht werden müssen.

Charlotte auf französische Art. (Charlotte à la Française)

Der runde flache Model zu einer Charlotte wird trocken, mit französischen Biscoten gefüttert, und mit einer gefaumten Milchsulz gefüllt (S. die gefaumte Milchsulz). Das Füttern des Models unterliegt indessen einigen Schwierigkeiten, indem es trocken und dennoch figurirt geschehen muß. Es wird erstlich der Boden zierlich und genau belegt, damit keine Milch durchdringen und die Biscoten von außen nässen kann; über den Boden an den Wänden des Models wird eine Reihe Biscoten etwas über einander spielend gelegt, und so weit dieses reicht, wird die sich schon sulzende Milch aufgegossen, so daß sie die Biscote in ihrer Länge fange und erhalte; dann wird das füttern fortgesetzt und

mit der Milch nachgefüllt, bis der Model voll ist; oben auf kommen wieder Biscoten. Die Charlotte wird nun in's Eis gegraben, und bis zum Anrichten, welches eine Stunde ungefähr darnach erfolgen soll, darin gelassen; dann wird sie über die gehörige Schüssel gestürzt.

Charlotte auf italienische Art. (Charlotte à l'Italienne)

Diese Charlotte besteht aus gesprudelter Milch mit Rum (S. Abschnitt von gesprudelter Milch), in die man ein Loth Hausenblase gibt. Der Model wird in schönen Figuren mit den nach Belieben geschnittenen Zuckerschnitten gefüttert (S. Abschn. vom Zuckerteig), und mit der schon ganz kalten gesprudelten Milch angefüllt und in's Eis gegraben. Nach einer Stunde wird diese Charlotte auf ihre gehörige Schüssel gestürzt, und gleich aufgetragen, denn so muß die Berechnung geschehen, daß dieselbe nur eine Stunde vor dem Anrichten im Eise zu stehen hat. Die gesprudelte Milch von jedem Geschmack kann hierzu gebraucht werden.

Charlotte mit Macaronen. (Charlotte aux Macarons.)

Zu dieser Charlotte wird die gesulzte Milch auf französische Art mit Macaronen (Mandelpusseln) genommen. (S. Abschn. von gesulzter Milch auf französische Art.) Nachdem der Model mit Macaronen genau belegt und ausgefüttert ist (S. die Charlotte auf französische Art), so wird die über dem Eise stets fortgeschlagene Milch, die sich schon sulzt, und folglich schon dick ist, hinein gegossen, mit Macaronen belegt und in's Eis gegraben. Nach einer Stunde ungefähr wird die Charlotte auf ihre gehörige Schüssel gestürzt und sogleich aufgetischt.

Charlotte mit Mandelbögen. (Charlotte aux Gaufres aux Pistaches.)

Der runde glatte Model der Charlotte wird mit Mandelbögen (S. Abschn. vom Zuckerteig), die in kleine Vierecke von zwey Finger Breite geschnitten, und in Stanitzchen gedreht sind, ausgelegt; die Wände des Models werden mit Mandelbögen,

die auf Finger dünne Säulchen gerollt sind, und die Höhe des Models haben, ausgefüttert, welches so genau geschehen muß, daß die gefaumte Sulz nicht durchdringen kann; eine jede gefaumte Sulz kann hierzu genommen werden. Sie wird wie die vorhergehenden in den ausgefütterten Model gegossen, und in's Eis gestellt.

Vierzehnter Abschnitt.

Von Aepfelgerichten mit Butter.

Dressirte Reinettäpfel mit Butter. (Pommes au Beurre.)

Zwanzig schöne Reinettäpfel werden geschält, an beyden Enden glatt geschnitten, und mittelst eines fingerdicken Ausstechers, mit dem man sie der Länge nach behuthsam durchsticht, die Kerne herausgenommen, welches jedoch behuthsam geschehen muß, damit die Äpfel nicht gespalten werden. Acht bis zehn der höchsten werden mit einem Ausstecher, zwanzig Linien im Durchmesser, ausgestochen, so daß sie durchaus gleich dick und groß sind, es muß darauf gesehen werden, daß die Öffnung, durch welche die Kerne heraus gestochen worden sind, recht in der Mitte sich befinde. Die Äpfel werden, so oft man sie aus der Hand gibt, in ein mit Citronensaft gesäuertes Wasser gethan, um sie weiß zu erhalten. Die zehn gleich hoch und dick ausgestochenen Äpfel werden in einem Syrup von zwölf Loth Zucker und einem Seitel Wasser langsam weich gekocht, jedoch so, daß sie sich etwas fest fühlen lassen; indessen werden die übrigen, wovon sechs in dem Citronenwasser liegen bleiben, feinblätterig geschnitten, und mit dem nun kalt gewordenen Syrup, aus dem man die darin gekochten Äpfel auf eine Porzellan-Schale gibt, weich, und endlich zu einer dicken Marmelade gekocht, die man mit einem halben Pfund Marillen-Marmelade und acht Loth Butter verstärkt. Das Ganze wird nun durch ein Sieb geschlagen, und im runden Kranze sieben Zoll im Durchmesser, inwendig hohl, außen und

oben platt, gleich über eine schickliche Schüssel hoch aufgestrichen, über diesen Kranz werden die gekochten Äpfel mit Marillen-Marmelade gefüllt, einer an den andern aufgeschichtet, und warm gestellt; indessen werden die zurückgelassenen sechs Äpfel ein jeder auf acht Theile zerschnitten, mit acht Loth Zucker, acht Loth Marillen-Marmelade, und vier Loth Butter überm stillen Feuer gedämpft, und dann und wann geschwungen, so daß sie weich werden, ohne zu zerfallen; sie werden dann, sobald sie weich sind, in die gelassene Höhlung der Schüssel angerichtet, und das Ganze, mit dickem Syrup leicht begossen, aufgetischt.

Butteräpfel mit Caramel. (Pommes au Beurre glacée au Caramel.)

Das vorhergehende Gericht wird über die Schüssel oder ein Silber-Unterschüsselchen aufdressirt, und in abgekühltem Ofen gestellt; in dem Syrup werden nebst den ausgestochenen Äpfeln, zwölf halbe und zierlich geschälte kleine Apiäpfel abgekocht und kalt gestellt. Jetzt, da die im Ofen befindlichen Äpfel mit Hitze durchdrungen sind, so wird die kleine Hälfte der Apiäpfel in acht Loth bis auf Caramel gekochten Zucker getunkt, und über die stehenden Äpfel im Kranze aufdressirt, in ihre Mitte kommen, wie bey den vorhergehenden, auf kleine Spalten geschnittene, in Zucker, Butter und Marillen-Marmelade geschwungene Äpfel.

Von sehr gutem Effect sind die Apiäpfel, wenn man sie in Caramel getunkt, mit schönen gekläubten und gewaschenen, dann abgetrockneten Rosinen, mit grobem Zucker vermengt, besetzt.

Butteräpfel mit Pistazien. (Pommes au Beurre et aux Pistaches.)

Zwanzig schöne Reinettäpfel werden auf vier Theile zerschnitten, rein und zierlich geschält, und in großer Casserole mit zwanzig Loth feinem Zucker, über welchem eine Orange

abgerieben worden, und der nun fein gestoßen ist, zehn Loth Butter und zwölf Loth Marillen-Marmelade, überm schwachen Windofen, unter mehrmahls wiederholtem Schwingen, weich gedämpft; es muß so geschehen, daß die Spalten möglichst ganz bleiben. Sie werden dann auf eine Schüssel geschüttet, und die schönsten Spalten in eine Kuppel von sechs Zoll im Durchmesser und vier Zoll Höhe, die mit Butter bestrichen ist, gereihet, die übrigen Äpfel werden nur so darein geschüttet, die Kuppel wird mit der gehörigen Schüssel bedeckt, und durch ein geschicktes Wenden umgestürzt; wenn man sie nun behuthsam aufhebt, so müssen die Äpfel ihre Lage behalten; sie werden dann mit fein geschnittenen Pistazien, die mit grobem Zucker vermengt sind, bestreuet. Die Schüssel wird mit kleinen Butterkräpfchen am inwendigen Rande belegt, und so warm aufgetischt. Das Aufdressiren muß schnell vor sich gehen, damit dieß Gericht nicht Zeit habe, kalt zu werden.

Butteräpfel mit Weichseln. (Pommes au Beurre garni de Cérises.)

Butteräpfel mit Maccaronen. (Pommes au Beurre et aux Macarons.)

Sie werden den vorhergehenden gleich bereitet.

Fünfzehnter Abschnitt.

Von englischen Puddings.

Der Pudding ist bekanntlich ein Nationalgericht der Engländer, so wie bey uns die Knödeln; ihre Bereitungsweise vervielfältigt sich in's Unendliche. Wir goutiren mit Vergnügen diese schmackhafte Speise; sie werden aber bey uns nie so allgemein und herrschend werden, darum beschränken wir die große Anzahl, und setzen nur folgende hierher.

Pudding auf englische Art. (Pouding à l'Anglaise.)

Vier und zwanzig Loth des reinsten und trockensten Kernfetts, das sich unterm Finger leicht zerreiben läßt, werden aus seinem Häutchen gelös't und sehr fein geschnitten; es wird von Zeit zu Zeit zwölf Loth gesiebten Mehles beygemischt, um das Ganze recht fein und mehlig zu bekommen. Dieses fein geschnittene Fett wird nun in einer Porzellan-Schale mit zwölf Loth feinem Zucker, vier bis fünf ganzen Eyern, einem halben Seitel Obers, zwey bis drey Eßlöffel voll Rum, einer halben zerriebenen Muskatnuß, etwas Salz, vier Loth confitirtem Cedrate, auf Fäden geschnitten, zwölf Loth sorgsam geklaubter und gewaschener schöner Rosinen, zwölf Loth Weinbeeren ohne Kerne, zwölf Loth Marillen-Marmelade, und drey bis vier feinblätterig geschnittene Reinettäpfel, genau durcheinander zu einem Teig abgerührt, und in die Form (S. die Kuppel bildenden Model der folgenden Obstpuddings), die mit einem feinen Stück Leinen, das stark mit Butter bestrichen und mit Mehl bestäubt worden ist, gegossen. Die Form wird genau vermacht, in eine Serviette gebunden, und in einen Topf oder Kessel mit acht Maaß kochendem Wassers gethan, und ungefähr vier Stunden kochen gelassen. Wenn keine Form vorhanden ist, so kann der Pudding bloß in die Serviette gebunden werden; allein dieß müßte sehr sorgsam geschehen, um daß derselbe eine runde Form bekomme; dann muß die Serviette da, wo der Teig zu liegen kömmt, stark mit Butter bestrichen werden, um bey dem Ablösen den Pudding nicht zu zerreißen. Die Form wird so hinein gestellt, oder vielmehr hinein gehängt, daß sie gerade stehen bleiben muß; es ist auch nicht rathsam, daß sie am Boden stehe, indem sich der Pudding leicht anbrennt. Das Wasser muß stets langsam kochen, der Abgang durch's Verdampfen wird von einer Stunde zur andern mit kochendem Wasser wieder nachgefüllt. Bey dem Anrichten wird die Form aus der Serviette gebunden, aufgemacht, die Oberfläche des Puddings mit einem dünnen scharfen Messer

gleich geschnitten, die gehörige Schüssel darüber gethan, und vermöge des geschickten Umwendens über die Schüssel gestürzt. Die Form wird behuthsam aufgehoben, und das Stück Leinen abgenommen. Der Pudding muß körnig, zart, über der Schüssel schwebend, Eßlust erregen. Man tischt ihn mit einer Puddingtunke begossen auf; die Tunke wird besonders beygesetzt, oder derselbe wird in einer Schale, mit Chaud'eau übergossen, aufgetischt.

Die Tunke wird mit einem Eßlöffel voll des feinsten Mehles, mit zwölf Loth Butter, acht Loth feinem Zucker, sechs Eyerdottern und einem Stäubchen Salz, mit einer halben Bouteille Madera-Sec über dem Feuer, unter immerwährendem Rühren, verdickt, eine kleine Weile vom Feuer, mit einem Anrichtlöffel gezogen, und so beygesetzt. Sie soll, der Buttertunke ähnlich, nicht kochen, sondern nur kochend heiß werden und verdicken. (S. Abschn. v. Buttertunken. erster Th.)

Der Chaud'eau kömmt in dem Abschnitte der gesprudelten Milch vor, und darf zu diesem Gebrauche in dem halben Quantum bereitet werden.

Brennender Pudding. (Pouding à l'Enfer.)

Der vorhergehende Pudding wird, nach dessen Garkochen, blätterig zerschnitten, und in eine Schale oder Silbercasserole rundlaufend angerichtet, so zwar, daß in der Mitte eine Öffnung bleibe; in diese wird dann eine viertel Bouteille starker Rum gegossen, durch das heiße Gericht wird derselbe auch erhitzt, man zündet ihn dann mit einem Stückchen brennendem Papier an, und nun lodert aus der Mitte des Gerichts eine blaue Flamme, die dem Ganzen ein magisches Ansehen gibt, das nicht ohne Effect ist. Bey dem Servieren desselben greift man mit dem Löffel immer zum Boden, um etwas von dem Spiritus zu bekommen, und so kann ein jeder Gast ein brennend Stück auf seinen Teller bekommen, und so brennend bis zum Munde führen. Eine Pudding-Tunke oder Chaud'eau wird besonders beygesetzt. Derselbe Pudding kann auch recht gut un-

aufgeschnitten in seiner runden Form über eine etwas tiefe Schüssel angerichtet, mit Rum und etwas Spiritus begossen, dann angezündet und aufgetischt werden. Man sticht bey dem Vorlegen mit einem Löffel beliebige Stücke herab. Der Rum brennt rund herum fort.

Pudding auf französische Art. (Pouding à la Parisienne.)

In vier und zwanzig Loth Kalbsnieren-Fett, zwölf Loth Mark und zwölf Loth Reißmehl, das alles sehr fein geschnitten worden ist, kommen: ein Stängchen Vanille mit acht Loth Zucker, fein gestoßen, der vierte Theil einer fein zerriebenen Muskatnuß, ein Stäubchen Salz, vier Loth abgeschälter Pistazien, acht Loth gebrochener Macaronen, dreyßig schöne confitirte Weichseln, eine jede auf die Hälfte getheilt, sechs Apiäpfel, fein geschnitten, sieben Dotter und zwey ganze Eyer, ein halbes Seitel Obers, und ein halbes Seitel Marasquin; wenn diese Masse genau vermengt und abgeschlagen ist, so wird sie der vorhergehenden gleich in die Form gethan, in die Serviette eingebunden, und zwey Stunden lang gekocht.

Bey dem Anrichten, wenn der Pudding gestürzt, und die etwas schleimige Oberfläche abgeschnitten ist, so wird derselbe mit feinfädig geschnittenen Pistazien bestreuet, und sogleich aufgetischt.

Die im vorhergehenden Artikel beschriebene Tunke wird extra beygesetzt.

Pudding mit Kastanien und Rum. (Pouding aux Marrons et au Rum.)

Es werden vierzig schöne große Kastanien in einer Pfanne, unter immerwährendem Schwingen, überm leichten Feuer so lange gebraten, bis die äußere Schale, die vorher etwas aufgeschlitzt worden, aufspringt, und sich leicht abnehmen läßt; fünf und zwanzig der schönsten Hälften werden ausgesucht, von den übrigen werden acht Loth gewogen, und mit eben so viel Butter fein gestoßen, und durch ein Sieb geschlagen; dieser Teig wird mit sechs Loth Reißmehl, sechs Eyerdottern und

zwey ganzen Eyern abgerührt, hierzu kommen acht und zwanzig Loth feingeschnittenes Kalbsnieren-Fett, acht Loth feiner Zucker, acht Loth schöne Muskatbeeren ohne Kerne, die aufbewahrte Hälfte der Kastanien, deren jede auf vier Theile geschnitten wird, etwas Salz, der vierte Theil einer geriebenen Muskatnuß, ein halbes Seitel Obers, und ungefähr so viel Rum, je nachdem dieser stark ist; diese Masse genau zusammen abgeschlagen, wird in die Form gegossen, und dem englischen Pudding in allem übrigen gleich beendet (S. den vorhergehenden englischen Pudding). Eine Buttertunke wird mit einem Glas Rum genäßt, eben so viel Wasser muß dann wegbleiben. Sie wird sehr schwach im Salz gehalten, dagegen kommen acht Loth Zucker zu ihrer Bereitung (S. Abschn. von Buttertunken erster Th.). Oder man nimmt einen Chaud'eau, zu welchem ein Glas Rum beygesetzt wird. (S. Abschn. von gesprudelter Milch.)

Pudding aus Reiß mit Orangengeruch. (Pouding de Riz à l'Orange.)

Ein halb Pfund Reiß wird, nach wiederholtem Waschen, mit kaltem Wasser auf einen Windofen gesetzt, und sobald derselbe kocht, abgeseiht, dann mit einer Maaß Obers langsam weich gekocht. Eine kurze Zeit, bevor derselbe weich ist, kommen zwölf Loth Butter, acht Loth feiner Zucker, über welchem zwey Orangen abgerieben worden sind. Nach dem endlichen vollkommenen Weichwerden kommen noch zwölf Loth sehr fein geschnittenes Mark, acht Loth sorgsam geklaubte und gewaschene Rosinen, vier Loth bittere Maccaronen, (Mandelpusseln, die bey einem jeden Zuckerbäcker zu haben sind), grob gebröckelt, vier Loth in Zucker gelegte Orangenschalen, auf kleine Würfel geschnitten, sechs Eyerdotter, drey ganze Eyer ein halbes Glas Rack und ein Stäubchen Salz, das Ganze genau durch einander gemengt, wird in die Form gethan, und in allem übrigen dem englischen Pudding gleich gehalten, mit der Bemerkung zwar, daß dieser Pudding nur zwey Stunden Zeit zu seinem Garkochen braucht. (S. den vorhergehenden englischen Pudding.)

Dieser Pudding wird auf die Schüssel umgestürzt, mit klein gebröckelten Maccaronen besäet, und ohne Tunke aufgetischt.

So kann man auch statt der Rosinen Weinbeeren ohne Kerne nehmen, und Muskatnuß hinzu reiben.

Pudding mit Trüffeln. (Pouding aux Truffes.)

Zwey Pfund mittelgroße, frische Trüffeln werden abgeschält, jedoch so reinlich und behuthsam, daß man nicht nöthig hat, sie zu waschen; sie werden auf zwey Linien dicke Blättchen geschnitten, mit acht Loth zerlassener Butter, einem Lorberblatt, einem Gliedchen Knoblauch, gehörigem Salz, einem Kaffehlöffel voll weißem Pfeffer, einer Messerspitz voll zerriebener Muskatnuß, einem Stück Hühnerglace, und einem halben Glas voll Madera-Sec genäßt, und durch einander geschwungen; dann in die ausgefütterte Form gethan, genau vermacht, in die Servietten gebunden, und dem Äpfelpudding gleich gekocht (S. die folgenden Obstpuddings). Sehr wohlschmeckend sind die auf diese Art bereiteten Trüffeln; ihr lieblicher Geruch kann nicht verflüchtigen; nur muß man aber darauf sehen, daß der Teig keine Öffnung bekomme, durch welche das Wasser eindringen, und das ganze köstliche Gericht verderben würde.

Über den Pudding wird, wenn derselbe auf der Schüssel umgestürzt ist, eine kräftige Trüffeltunke mit fein geschnittenen Trüffeln gegossen. (S. Abschn. von Tunken erster Thl.)

Pudding auf deutsche Art. (Pouding à l'Allemande.)

Zwölf Loth Butter werden mit sechs ganzen Eyern in einer tiefen irdenen Schüssel flaumigweiß abgetrieben, und mit anderthalb Maaß klein würflich geschnittener sehr weißer Semmelschmollen verrührt; hierzu kommen zwölf Loth geklaubte und rein gewaschene Rosinen, sechs Loth Weinbeeren ohne Kerne, der vierte Theil einer fein zerriebenen Muskatnuß, zwölf Loth kleinwürflich zerschnittenes Mark, ein halbes Seitel Obers und eben so viel Menescher Ausbruch-Wein; wenn nun das alles genau durch einander gemengt ist, so wird die Masse dem Pudding auf englische Art gleich (S. die vorhergehenden Puddings) in den Mo-

del gethan, in eine Serviette eingebunden und drey Stunden lang gekocht. Nach dem Umstürzen wird dieser Pudding mit Chaud'eau begossen und sogleich aufgetischt. (S. Abschnitt von gesprudelter Milch.)

Man kann alle diese Puddings im trocknen Wege behandeln, nähmlich im Ofen backen, welches denn auch häufig angetroffen wird, denn es ist leichter und bequemer in der Ausführung; allein in solchem Falle treten sie aus ihrem charakteristischen Wesen, und man könnte sie eben so gut Kuchen heißen.

Aepfel-Pudding mit Weichseln. (Pouding de Pommes aux Cérises confits.)

Um diese Gerichte mit mehr Leichtigkeit und sicherem Erfolge zu behandeln, gehört eine von Kupfer gemachte, fein durchlöcherte und genau verzinnte Kuppel von sechs Zoll im Durchmesser und vier Zoll Tiefe, wodurch die Puddings die schönste Form erhalten.

Es wird eine Charlottmasse von zwölf Reinettäpfeln bereitet (S. den vorhergehenden Abschnitt) und ein halbes Pfund confitirte Weichseln hinein gemengt, und bey Seite gesetzt.

Indessen wird der Model leicht mit Butter bestrichen, und mit einer großen, dünnen Platte mürbem Teig, der in der Bereitung mit sechs Eyerdottern dünner gehalten worden ist (S. Abschnitt von mürbem Teig), ausgefüttert, jedoch so behuthsam, daß es keine Falten gebe. Der übrige Teig wird einen Finger hoch über dem Model abgeschnitten. Nun wird der Model mit den Äpfeln angefüllt, mit einer nach der genauen Größe geschnittenen Platte bedeckt, der vorstehende Rand wird eingeschnitten, und über die Platte gebogen, welches das Ganze schließt; der Model wird sonach mit einem genau passenden Deckel verschlossen, in eine Serviette gebunden, und in einem Topf oder Kessel kochenden Wassers anderthalb Stunden gekocht. Nach dem Kochen wird der Model aus der Serviette gebunden, aufgemacht, und über die gehörige Schüssel gestürzt, mit feinem Zucker bestäubt und sogleich aufgetischt.

Pfirsich-Pudding. (Pouding aux Pêches.)
Marillen-Pudding. (Pouding aux Abricots.)
Reineclauden-Pudding. (Pouding aux Reineclaudes.)

Alle diese und so viel andere Obst-Puddings werden auf dieselbe Weise bereitet, nur die Berücksichtigung des feineren Obstes macht dann einigen Unterschied.

Sechzehnter Abschnitt.

Von verschiedenen Kuchen.

Es gibt eine große Anzahl Kuchen, deren Bereitung allgemein bekannt, viele Menschenhände beschäftiget, und dieß aus dem sehr natürlichen Grunde, weil sie in den Zusammensetzungen mannichfaltig und in der Bereitung leicht sind. Eine wahre Fundgrube, in die ein jeder gerne einschlägt; daher mag es auch kommen, daß sie durch diese große Allgemeinheit selbst etwas gemein, und aus der Reihe der feinen Gerichte ausgestrichen worden sind; ob sie gleich aus der Reihe der schmackhaften nie ausgestrichen werden können. Es gibt übrigens einige Seitengänge, die, noch unbetreten, eine eben so liebliche als neue Ausbeute geben, so z. B. die Bleykuchen und Obstkuchen. (S. weiterhin.)

Kirschenkuchen. (Gateau de Cérises.)

Es werden sechzehn Loth Butter nebst eben so viel fein gestoßenem Zucker, und so viel abgeschälten und ebenfalls fein gestoßenen Mandeln, mittelst eines Kochlöffels, in einer irdenen, tiefen, glasirten Schüssel flaumigweiß abgetrieben, welches eine halbe Stunde lang dauern kann; dann werden von zwey zu zwey Minuten ein Eyerdotter hinein verrührt, bis auf die Zahl acht, sonach kömmt die Würze, aus einem Kaffehlöffel voll fein gestoßenem Zimmt, vier Gewürznelken und einem Gliedchen Ingwer hinzu, welches zusammen pulverisirt wird, endlich kommen vier und zwanzig Loth fein zerriebene und durchgesiebte weiße Sem-

melbröseln, und die zu festem Schnee geschlagene Eyerklar (S. Abschnitt vom Zucker, bey dem gefaumten Eise, die Art Schnee zu schlagen) hinzu, und das Ganze wird zu einem Kuchen abgerührt.

Während dieser Arbeit sind zwey Pfund schöner, schwarzer Herzkirschen, von den Stängeln gezupft und von den Kernen gelös't, welches am schicklichsten geschieht, wenn man mit einem dünnen spitzen Hölzchen in die Kirsche sticht, und den Kern bey der kleinen Öffnung des Stängels schön gemach heraus schiebt, ob sie dadurch schon etwas gespalten werden und von ihrem Saft verlieren, so werden sie dennoch als ganz betrachtet.

Jetzt wird ein glatter, Casserol ähnlicher Model stark mit Schmalz bestrichen, und eben so stark mit Semmelbröseln ausgestäubt zu welchem Endzweck eben so gut eine schickliche Casserole gebraucht werden kann; von der oben bereiteten Masse wird nur ein halber Finger hoch hinein gegossen, und diese dünne Schichte eben so hoch mit den ausgelös'ten Kirschen besäet, jedoch so, daß keine Kirsche an die Wand des Models kömmt. Über die Kirschen kömmt wieder ein halber Finger hoch von der Masse, und wieder Kirschen, bis endlich beyde Theile aufgehend, den Model ganz füllen; der Kuchen wird dann im abgekühlten Ofen anderthalb Stunden langsam gebacken, sonach über die gehörige Schüssel gestürzt und warm aufgetischt.

Marillenkuchen. (Gateau d'Abricots.)
Aepfelkuchen. (Gateau des Pommes.)
Pfirsichkuchen. (Gateau des Pêches.)
Himbeerkuchen. (Gateau des Framboises.)
Erdbeerkuchen. (Gateau des Fraises.)

Alle diese und noch andere Kuchen werden den vorhergehenden gleich bereitet, mit Beseitigung der Würze, denn die Marillen, Pfirsiche, Erdbeeren &c. haben eigene Würze genug, um eine jede entbehren zu können.

Reißkuchen mit Mandelmilch. (Gateau de Riz au lait d'Amandes.)

Es wird ein halbes Pfund Reiß im heißen Wasser mehrmahls gewaschen, dann genau abgeseiht, und nun mit einer Maaß aus drey Viertelpfund Mandeln bereiteter Mandelmilch (S. Abschn. von Mandelsulz, zu welchem Endzwecke die Mandeln mit Obers abgerührt werden) langsam weich gedämpft, welches langsam und unter oftmahligem Umrühren geschehen muß, um das Anbrennen zu verhüthen. Ist der Reiß nun einmahl so weich, daß man ihn zwischen zwey Finger leicht zermalmen kann, so wird er mit zwölf Loth Butter, eben so viel feinem Zucker und etwas Salz gewürzt. Wäre das Koch zu dick, so müßte man etwas Obers nachgießen, damit es ein ziemlich weiches Köchel bilde; dann kommen acht Eyerdotter hinein. Nach dem genauen Verrühren wird die zu festem Schnee geschlagene Eyerklar (S. Abschn. von Zucker gefaumtes Eis) in das Ganze amalgamirt, die Masse in einen stark mit Schmalz bestrichenen und mit Semmelbröseln bestäubten Model gegossen, und eine Stunde lang im abgekühlten Ofen langsam gebacken.

Solche Gerichte nehmen sich am vortheilhaftesten in runden Kuppelformen aus; ob man sie gleich in einen jeden andern platten Model geben kann.

Reißkuchen mit Kaffehgeschmack. (Gateau de Riz au Caffé moka.)

Reißkuchen mit Weinbeeren. (Gateau au Raisin de Muscat.)

Reißkuchen mit Kastanien. (Gateau ou Timbale de Riz aux Marrons.)

Diese Kuchen werden dem vorhergehenden gleich bereitet; der Kaffehgeschmack findet sich unter dem Abschnitte von Auflaufen, die Weinbeeren oder Kastanien werden, nachdem sie rein geputzt oder abgebraten und aus den Schalen gelös't, wie die Kastanien, bloß in das Koch vermengt.

Habernudelkuchen. (Timbale de Vermicelles.)
Kartoffelkuchen. (Timbale de Pommes de Terre.)
Himmelthaukuchen. (Timbale à la Semoule.)

Alle diese und so viel andere Kuchen werden jenem Reißkuchen gleich gemacht; sie sind übrigens eines jeden Geschmacks und Geruchs der verschiedenen Auflaufe empfänglich. (S. Abschn. von Auflauf.)

Englischer Hochzeitkuchen. (A bride Cake.) Nach Collingwood J. Wolams.

Vier Pfund Auszugmehl, vier Pfund Butter, zwey Pfund fein gestoßener Zucker, zwey Quentchen Muskatblüh und zwey Quentchen Muskatnuß; endlich vier Pfund gereinigte Weinbeeren, ein Pfund geschälte und fein stücklich geschnittene Mandeln, ein Pfund candirte Citronen, und eben so viel Orangen nebst einem Glas voll (feinem) Branntwein oder Rum, und zwey und dreyßig Eyer, geben die etwas combinirte Masse. Die Butter wird flaumig abgerührt, und mit dem feinem Zucker eine Weile gerührt, dann wird die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, und hinein verrührt; die Dotter werden insbesondere eine halbe Stunde lang geschlagen, und in die Mischung gethan; nun wird das Mehl hinein verrührt, endlich kommen die Mandeln, Citronen, Orangen, Weinbeeren, Muskatblüh und Muskatnuß, Salz und der Rum genau amalgamirt, und sehr langsam gebacken. Man macht nähmlich eine hinlänglich große Kruste von Papier, um den Kuchen gehörig zu fassen, oder man klebt Papierstreifen über ein großes Blech, die von inwendiger Seite mit Butter, die an's Blech zu klebende aber, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen sind. Diese Streifen werden vier bis fünf Finger hoch gehalten, und wenigstens fünf Blätter dick über einander geklebt, in diese Kruste wird der dritte Theil der Masse gethan, und die Oberfläche mit einer Confitur belegt, dann kommt der zweyte Drittheil, wird wieder mit Confitur belegt, endlich der letzte Theil übergestrichen, und in etwas abgekühltem Ofen

wenigstens drey Stunden lang gebacken. Nach einigem Abküh-len wird das Papier abgelös't, und der Kuchen unter vorangehenden angemessenen Ceremonien den Gästen präsentirt.

Siebenzehnter Abschnitt.

Von feinen Köcheln.

Die feinen Köchel sind uns unter drey Gestalten sehr interessant, nähmlich als selbstständige Gerichte in einer feinen Kruste, ihre Oberfläche stark mit Zucker bestäubt, und mit heißem Stahl in verschiedene Figuren gebrannt; dann als Fülle so vieler Gebäcke, die durch dieselbe ihren meisten Werth erhalten; endlich als Auflaufe; denn ein jedes feine Köchel kann, mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eyerklar vermengt, einen sehr feinen Auflauf geben. (S. Abschn. v. Auflaufen.)

Feines Köchel mit Vanillegeruch. (Crême Patissière à la Vanille.)

In eine halbe Maaß kochendes Obers wird ein möglichst frisches Stängchen Vanille geworfen, und das Gefäß, genau bedeckt, an einem warmen Orte stehen gelassen, während welcher Zeit das Obers mit dem Geruch der Vanille gesättigt wird, dieser Prozeß heißt Infusion. Es werden sonach zwey starke Eßlöffel voll des feinsten Mehls mit sechs Eyerdottern, und das durch eine Serviette geseihte Obers nach und nach zu einem dünnflüßigen Teig abgerührt, und nun über einem Windofen unter immerwährendem Abschlagen, welches mit einer Schneeruthe am besten gelingt, bis zum Verdicken gelassen, welches ein Köchel gibt, das etwas dicker als das gewöhnliche Kindskoch ist; dann werden, nach dem Umleeren in eine andere Casserole, in dasselbe acht Loth feiner Zucker, eben so viel feingeriebener und durch ein Seidensieb gesiebter Macronen (Mandelpusseln), und acht Loth zerlassene, abgefaumte, und bis zum lichten Rothwerden erhitzte

Butter, nebst einem Stäubchen Salz genau vermengt. Es muß bis zum gewöhnlichen Erkalten fortgerührt werden, um eine jede Haut oder Kruste abzuhalten, bis es endlich ganz kalt, beynahe durchsichtig, von hochgelbem glänzenden Ansehen wird. Der Geschmack ist fein, ungemein lieblich.

Feines Kaffehköchel. (Crême patissière au Caffé-Moka.)

Es werden in eine halbe Maaß kochendes Obers acht Loth der besten Sorte gebrannter Kaffeh, aus der Pfanne schwitzend gethan, und genau zugedeckt kalt gestellt; nach einer Stunde, wenn die Infusion vollkommen vor sich gegangen ist, wird das Obers abgeseiht, mit zwey Eßlöffeln voll Mehl und sechs Dottern abgeschlagen, und über einem Windofen unter immerwährendem Rühren zu einem Köchel aufgekocht, in eine andere Casserole umgeleert. Übrigens wird es, wie bey dem vorhergehenden, mit acht Loth gelbroth erhitzter Butter, acht Loth feinem Zucker, acht Loth pulverisirten Maccaronen, und einem kleinen Stäubchen Salz, unter immerwährendem Rühren vermengt, bis das Ganze kalt geworden ist.

Köchel mit Chocolade. (Crême patissière au Chocolat.)

Zwey Eßlöffel voll des feinsten Mehls werden mit sechs Dottern, acht Loth feingeriebener Chocolade und einer halben Maaß Obers nach und nach fein abgerührt, und über schwachem Windofen unter immerwährendem Rühren zu einem Köchel aufgekocht; dann kommen acht Loth über schwachem Feuer bis zum Gelbroth erhitzte Butter, acht Loth zerriebene Maccaronen, und vier Loth feiner Zucker hinzu, und das Ganze wird genau vermengt, zum weitern Gebrauch aus der Casserole in ein Porzellan-Gefäß umgeleert und genau bedeckt.

Köchel mit Citronen-Geruch. (Crême Patissière au Zeste de Citron.)

Zwey Eßlöffel voll des feinsten Mehls werden mit sechs Eyerdottern und einer halben Maaß Obers nach und nach fein abgeschlagen, und über schwacher Gluth unter immerwährendem

Rühren zu einem Köchel aufgekocht, welches etwas dicker als das gewöhnliche Kindskoch seyn muß; widrigen Falls müßte man noch zwey Dotter nachschlagen, oder mit etwas Obers verdünnen. Es werden hernach acht Loth Butter, die über schwachem Feuer zerlassen, abgefaumt, und bis zum Gelbrothwerden erhitzt ist, hinein verrührt, so auch acht Loth Zucker, über dem eine große schöne Citrone abgerieben, und der nun mit acht Loth Macronen fein gestoßen worden ist.

Ganz so werden die Köchel mit Orangen, Cedraten, Bigaraden, wie auch jene mit Marasquin und mit Rum bereitet; zu den letzten zwey kömmt ein halb Glas Marasquin oder Rum allein erst dann, wenn das Köchel schon ganz kalt geworden ist; man muß es auch etwas dicker halten, indem die geistige Flüßigkeit dasselbe wieder verdünnet.

Köchel mit Mandelmilch. (Crême patissière au lait d'Amandes.)

Das Köchel wird jenem mit Vanille gleich gemacht, nur daß kein Geruch hinzu kömmt; statt des Obers wird eine halbe Maaß, aus sechzehn Loth Mandeln, bereitete Mandelmilch genommen.

Köchel mit gerösteten Mandeln. (Crême patissière aux Amandes pralinés.)

Zwölf Loth schöne, möglichst frische Mandeln werden abgeschuppt, abgetrocknet und in zwölf Loth zerlassenem Zucker, der bis zum Spinnen eingekocht worden ist, geworfen, und noch eine Minute lang geröstet, so, bis der Zucker unter leichtem Umrühren, an die Mandel klebend, zersetzt, stockt und mehlig wird; man gibt beydes dann auf eine Tafel, überstößt es nach einigem Erkalten, wirft es darauf in eine halbe Maaß kochendes Obers, und läßt die Infusion vor sich gehen. Die übrige Behandlung ist jener des Köchels von Vanille ganz gleich; ganz so ist das Köchel von gerösteten Haselnüssen.

Köchel mit Pistazien. (Crême patissière aux Pistaches.)

Acht Loth abgeschälte Pistazien werden mit zwey Loth in Zucker gelegten Cedraten und einigen bittern Mandeln fein gestoßen, und mit dem vierten Theile des zum Vanille-Köchel bestimmten Obers abgerührt, und mehrmahl durch ein Haartuch gestrichen, so, daß die Essenz der Pistazien in das Obers übergeht, und nun wird diese Essenz in das Köchel, das jenem der Vanille (jedoch ohne Geruch) gleich gemacht worden war, gethan, und mit der gehörigen Butter, Zucker und Maccaronen vermengt. So viel das Obers von dem Köchel weggenommen worden war, um so viel wird das Köchel dicker gehalten, damit, wenn diese wieder beygemischt wird, dasselbe die gehörige Flüßigkeit erhält.

Um das Köchel schön grün, das den Pistazien gleicht, zu erhalten, muß etwas Spinatgrün beygemischt werden. (S. Abschn. von Pflanzen, 1ter Th.)

Köchel mit Rosinen. (Crême patissière aux Raisins de Corinthes.)

Acht bis zwölf Loth der schönsten Rosinen werden, nach dem sorgfältigen Klauben und Waschen, in vier Loth geklärten Zucker (S. Abschn. v. Zucker) einige Minuten hindurch langsam gekocht. Indessen werden zwey Eßlöffel voll Mehl mit Dottern und einer halben Maaß Obers genau abgeschlagen, und über schwachem Feuer zu einem Köchel unter immerwährendem Rühren aufgekocht; dann kommen acht Loth zerlassene, abgefaumte, und bis zur rothgelben Farbe erhitzte Butter, nebst vier Loth feinem Zucker, acht Loth fein zerriebener Macaronen, und den Rosinen mit ihrem Syrup hinzu, bis alles genau vermengt und gebunden, ein feines wohlschmeckendes Köchel gibt.

Ganz so wird verfahren, wenn das Köchel mit Weinbeeren gegeben wird.

Köchel mit Mark. (Crême patissière à la Moëlle.)

Zwölf Loth des reinen frischen Marks werden fein geschnitten, und über stillem Feuer zerlassen und durch eine Serviette in eine andere Casserole gepreßt; es wird dann wieder aufgesetzt und langsam erhitzt, bis es sich röthlich färbt; dann wird es in ein Köchel ohne einen andern Geschmack oder Geruch (S. Vanille-Köchel) statt der Butter vermengt.

Es kann aber das so geröstete Mark zu einem jeden der vorhergehenden Köchel statt der Butter genommen werden, auf welche Weise dieselben fein modificirt werden.

Achtzehnter Abschnitt.

Von gesprudelter Milch.

Die aus gesprudelter Milch bereiteten Gerichte kommen den vorhergehenden Köcheln, was die Bereitungsart betrifft, am nächsten, und selbst im Genuß haben beyde eine gewisse Ähnlichkeit; allein die gesprudelte Milch läßt sich nie anders, als kalt, und als selbstständiges Gericht in einer Kruste oder sonst einer Einfassung auftischen, und ungeachtet ihres Wohlgeschmackes, gibt sie ein Gericht zweyten Ranges, und selbst da wird schon auf ihre Ausstaffirung gesehen. So müssen einige, die mit verschiedenen Gerüchen kommen, in einer Kruste aufgehäuft, mit einer schön gesponnenen Sultane überworfen (S. Abschn. vom gesponnenen Zucker) erscheinen.

Andere, welche mit Obst erscheinen, werden mit diesem auf eine eigene Art verziert.

Gesprudelte Milch mit Vanille. (Crême plombière à la Vanille.)

Es wird in eine halbe Maaß kochendes Obers ein Stängchen Vanille geworfen, noch drey Minuten ungefähr kochen gelassen, und dann genau bedeckt auf die Seite gestellt; nach dem

gänzlichen Erkalten, wenn die Vanille nähmlich ihren Geruch dem Obers genugsam mitgetheilt hat, werden zehn Eyerdotter mit einem Eßlöffel voll des feinsten Reißmehls und diesem Obers vollkommen abgerührt, und mit einer Schneeruthe über schwachem Windofen so lange geschlagen, bis es, einem leichten Köchel gleich, verdickt; es wird dann in eine andere Casserole geleert, mit zwölf bis sechzehn Loth feinem Zucker und einem kleinen Stäubchen Salz gewürzt, und über Eis so lange fortgeschlagen, bis es denn ganz kalt geworden ist; durch das Erkälten verdickt die Masse noch um etwas, allein, es darf die Dicke eines gewöhnlichen Kindskoches nicht übersteigen; widrigen Falls müßte etwas Obers nachgegossen werden. Bey dem Anrichten wird ein starker Teller voll fest gefaumter Milch (S. Abschn. von gefaumter Milch) durch ein leichtes Umrühren hinein vermengt, und nun in eine schön dressirte dünne Kruste (S. Abschn. von warmen Pasteten und Krusten) gehäuft angerichtet, und mit einer passenden Sultane überstürzt. Ganz so kömmt diese Milch in eine Butterpastete, und kleine Krustchen von verschiedenen Formen.

Man hat in der Zeit die Milch, ohne Beysatz des Reißmehls und der gefaumten Milch, bloß nur Obers, Dotter und Zucker in einem angemessenen Topfe über Gluth so lange mit einem Kochlöffel gesprudelt, bis die Dotter das Obers hochschäumend verdickten; es wurde dann in eine über fein gestoßenem Eise aufgestellte Porzellan-Schale aufgegossen und kalt aufgetischt, und daher kam der Nahme: gesprudelte Milch. Von dieser Bereitungsweise ist man nun etwas gewichen, und die Milch hat an Lieblichkeit und Ansehen gewonnen.

Gesprudelte Milch mit Marasquin. (Crême plombière au Marasquin.)

Zehn frische Eyerdotter werden in einer angemessenen Casserole mit einem Eßlöffel voll sehr feinem Reißmehl und einer halben Maaß Obers, über schwachem Windofen, mit einer Schneeruthe so lange geschlagen, bis die Dotter und das Mehl das

Obers zu einem leichten Köchel binden; es wird dann in eine andere Casserole geleert, mit zwölf Loth feinem Zucker und einem Stäubchen Salz gewürzt, aufs Eis gestellt, und bis zum Kaltwerden fortgeschlagen. Bey dem Anrichten wird ein halbes Glas Marasquin hinein verrührt, und dann erst mit einem Teller voll fest geschlagener Milch leicht vermengt, und in einer Kruste aufgetischt.

Nach diesen zwey Bereitungsarten wird gesprudelte Milch von allen Gerüchen und geistigen Getränken bereitet; man darf hierüber nur die gesulzten Milchgattungen nachsehen. (S. Abschn. von gesulzter Milch.)

Gesprudelte Milch mit Erdbeeren. (Crême plombière aux Fraises.)

Es wird gesprudelte Milch von sechs Dottern, einem kleinen Eßlöffel voll Mehl und einem Seitel Obers, der vorhergehenden gleich bereitet, jedoch etwas fester gehalten, wie es aus der Angabe der Ingredienzen leicht zu sehen ist; in diese Milch kommen zwanzig Loth durch ein feines Sieb geschlagene sehr reife und fein schmeckende Erdbeeren, nebst vierzehn bis sechzehn Loth Zucker; durch diesen etwas flüßigen Beytritt erhält die Milch ihre gehörige Dünne. Nach dem vollkommenen Erkalten und nur einen Augenblick vor dem Anrichten, wird, wie bey den vorhergehenden, ein Teller voll festgefaumter Milch beygemischt, und das Ganze in einer reinen Kruste aufgehäuft, angerichtet, obenauf werden, als Attribut, ungefähr zehn Loth der schönsten Erdbeeren gestreut.

Gefaumte Milch mit Himbeeren. (Crême plombière aux Framboises.)

Dieses ist nur eine bloße Wiederholung des vorhergehenden Gerichtes. Statt der Erdbeeren kommen ungefähr so viel Himbeeren; die schönsten werden vorbehalten, um sie über die Milch zu streuen.

Man pflegt auch, um den Geschmack der Himbeeren fein zu modificiren, einen Theil Erdbeeren beyzumischen.

Gesprudelte Milch mit Marillen - Marmelade. (Crème plombière à la Marmelade d'Abricots.)

Die gesprudelte Milch wird von sechs Dottern, einem kleinen Eßlöffel voll Reißmehl, einem Groß - Seitel Obers und sechs Loth feinem Zucker, den vorhergehenden gleich bereitet, und mit einem halben Pfunde Marillen - Marmelade vermengt, aufs Eis gestellt. Bey dem Anrichten wird es mit gehöriger Menge gefaumter Milch amalgamirt und in einer Kruste aufgetischt.

Ganz so kömmt die Milch mit Pfirsichen, und Reinclauden - Marmelade.

Hierher gehört

Gesprudelter Wein oder der sogenannte Chaud'eau.

In einen angemessenen Topf kommen zwölf bis vierzehn Dotter, ein halb Pfund feingestoßener Zucker, eine halbe Bouteille Rheinwein und der Saft zweyer Limonien. Diese Masse wird dann über Gluth ununterbrochen mit einem schicklichen Kochlöffel so lange gesprudelt, bis es in feinen Schaum, einer Tunke ähnlich, verdickt, langsam vom Löffel fließt; es wird alsdann auch gleich vom Feuer genommen, und in kleinen Bechern oder auch als eine Tunke eines Puddings aufgetischt. Die Steigerung des Wohlgeschmackes bey diesem Gericht geschieht durch Zucker und Limoniensaft, so können statt einem halben, Dreyviertelpfund Zucker genommen werden, wenn man den Saft von ein bis anderthalb Limonien hinzu nimmt; ein bis zwey Eßlöffel voll Rum steigert das Ganze bis zum höchsten Punct des kräftig Angenehmen.

Der gesulzte Chaud'eau ist dasselbe Wesen, man setzt nur anderthalb Loth ausgelös'ter und bis auf vier Eßlöffel eingekochter Hausenblase, bevor der Wein gesprudelt wird, hinzu (S. Abschn. von klaren Sulzen) und stellt ihn dann nach dem Spru-

deln, in die Becher oder eine andere schickliche Form gegossen, über feingestampftes Eis. (S. die gefaumte gesulzte Milch.)

Kalte Schale.

Dieser eigentliche Kaiserthee kann mit Wasser, Eyerdottern, Limonien und Zucker, mit einem jeden Geruch, und selbst geistigen Getränken, wie Rum, Marasquin u. dgl. gegeben werden (S. die vorhergehenden Gerichte); der gegebene Geruch bildet dann den Beynahmen des Gerichts; allein sie sind alle ohne Rang, und müssen einem jeden der vorhergehenden Milchgerichte nachstehen.

Von Bier mit Zucker, Zimmt, Limonien-Schalen und Gewürznelken-Geruch fein modificirt, kalt und mit einem schicklichen Backwerke aufgetischt, gibt es die preußische kalte Schale.

Neunzehnter Abschnitt.

Von Milchgerichten, die mit Dunst behandelt werden.

Die Idee, eine kräftige Brühe (Consommé) mittelst Eyerdotter in kleinen Formen durch die Wirkung des heißen Bades in einen zusammenhaltenden Körper zu bringen, hat sehr viel Beyfall erhalten, und das Gericht ward allgemein als gut angenommen. Späterhin hat man diese Versuche auf Milch ausgedehnt, und eine ganze Reihe der lieblichsten Gerichte erhalten, die Epoche machten; allein die Benenung von Consommé-Becher ward als die Zusammensetzung, und überhaupt als die ganze Behandlung bezeichnend, beybehalten, und so kam es, daß man ein Gericht von Milch ohne aller Ungereimtheit, Consommé-Becher nennen hören konnte. Andere glückliche Combinationen haben zwar diese Becher wieder von Repertoir gebracht (S. die folgenden Milchgerichte), aber doch nicht ganz verdrängen können.

Milchbecher (Consommé-Becher) mit Vanille. (Petits pots à la Vanille, ou Crême au bainmarie à la Vanille.)

Es wird in eine halbe Maaß kochendes Obers ein Stängchen Vanille geworfen, nach fünf Minuten des leichten Kochens wird

die Casserole abgesetzt, genau zugedeckt, und kalt gestellt, so daß die Vanille ihren Geruch dem Obers vollkommen mittheilt; es werden dann acht Eyerdotter mit zwölf Loth Zucker und dem Obers genau durch einander gemengt, dreymahl durch ein feines Haartuch gepreßt, in kleine Consommé-Becher oder Kaffehbecher gefüllt und in eine Casserole gestellt, worin daumhoch kochend heißes Wasser gegossen ist, so daß sie drey Theile ungefähr im Wasser stehen. Die Casserole wird nun über ein von glühender Asche gemachtes Bett gestellt, mit dem gehörigen Deckel bedeckt, obenauf einige Gluth gegeben und eine Stunde so sehr langsam dämpfen gelassen; während dieser Zeit wird glühende Asche um die Casserole gethan, um das Bad stets kochendheiß zu erhalten. Die Becher stocken endlich zu einer zitternden Sulze, und in diesem Stande werden sie herausgenommen und kalt gestellt; denn ließe man sie noch über diesen Punct in der Hitze, so würden sie gerinnen, sich rund herum von den Bechern lösen, Wasser ziehen, und oft mit kleinen Luftbläschen durchgelöchert das widrigste Ansehen haben.

Man gießt diese Milch auch in größere Formen, die zuerst mit Butter leicht bestrichen werden, und stürzt sie, wenn sie nunmehr lau sind, auf die gehörige Schüssel.

Milchbecher mit Kaffeh. (Petits pots de Crême au Caffé.)

Es werden acht Loth Kaffeh gehörig gebrennt, und schwitzendheiß in eine halbe Maaß kochenden Obers gethan, und genau bedeckt kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Auskühlen, wenn das Obers mit dem Geschmacke des Kaffehs gesättigt ist, wird sie über acht Eyerdotter und zwölf Loth feinen Zucker geseiht, durch einander geschlagen, dann noch zwey- bis dreymahl durch ein feines Haartuch geseiht, und dem vorhergehenden gleich im Dunst behandelt.

Milchbecher mit Chocolate. (Petits pots au Chocolat.)

Es werden acht Loth Chocolade klein gebrochen mit acht Loth feingestoßenem Zucker, und einer Achtelmaaß Wasser über schwacher Gluth unter immerwährendem Rühren fein abgerührt; und dann mit einem Groß-Seitel Obers und acht Eyerdottern amal-

gamirt, dreymahl durch ein feines Haartuch gepreßt, mit einem Stäubchen Salz der Geschmack erhöht, und nun den vorhergehenden gleich im Dunst behandelt.

Milchbecher mit Cacao. (Petits pots au Cacao.)

Acht Loth Cacao werden in einem Pfännchen dem Kaffeh gleich gebrannt, gröblich überstoßen und sogleich in eine halbe Maaß kochendes Obers, nebst halbem Stängchen Vanille und eben so viel Zimmt gethan und genau zugedeckt; nach dem Auskühlen, oder vielmehr nachdem das Obers mit dem Geruche und Geschmacke des Cacao gesättigt ist, wird es mit vierzehn Loth Zucker, acht Dottern und einem Stäubchen Salz abgeschlagen, durch ein feines Haartuch dreymahl gepreßt, und den ersten gleich in Dunst beendigt.

Milchbecher mit Thee. (Petits pots de Crême au Thé.)

In eine halbe Maaß kochenden Obers wird ein kleiner Kaffehbecher voll Holländer-Thee geworfen und genau bedeckt, bey Seite gesetzt, bis das Obers mit dem Geruche gesättiget ist; dann wird es mit zwölf Loth Zucker, acht Eyerdottern und einem Stäubchen Salz abgerührt, durch ein feines Haartuch dreymahl gepreßt, und den vorhergehenden gleich im Dunste beendigt.

Milchbecher mit gebranntem Zucker. (Petits pots de Crême au Caramel.)

Acht Loth feingestoßener Zucker wird in einem Zuckerlöffel über schwacher Gluth langsam zerlassen, und so lange über dieser Gluth unter leichter Bewegung gehalten, bis sich dieser lichtroth färbt; dann werden ungefähr sechs Löffel Wasser auf den so gebrannten Zucker gegossen, und über dieser Gluth so lange bedeckt stehen gelassen, bis sich derselbe wieder auflös't. Dieser Caramel wird dann in eine halbe Maaß Obers gegossen, mit acht Dottern und sechs Loth feinem Zucker abgeschlagen, und dreymahl durch ein feines Haartuch gepreßt. Die übrige Behandlung ist jener der ersten Milchbecher gleich. (S. die vorhergehenden Milchbecher.)

Milchbecher mit Thee und gebranntem Zucker. (Petits Pots de Crême au Caramel et au Thé).

Dieser liebliche Geschmack entsteht aus der Zusammensetzung der beyden vorhergehenden. Man gibt nähmlich einen kleinen Kaffehbecher Thee in eine halbe Maaß kochendes Obers, und süßt die Mischung mit vierzehn Loth zu Caramel gekochtem Zucker; die übrige Behandlung bleibt der ersten gleich. (S. die vorherg.)

Milchbecher mit Vanille und gebranntem Zucker. (Petits pots au Caramel à la Vanille.)

Vierzehn Loth feiner Zucker werden mit einem halben Stängchen kleinüberschnittener Vanille über schwacher Gluth langsam zerlassen, und nach und nach bis zum Gelbrothwerden gekocht, dann aber kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden sechs bis acht Löffel kochendes Wasser über den Zucker gegossen und über glühende Asche gesetzt, bis sich der Caramel vollkommen aufgelös't, und mit Wasser verbunden einen dünnen Syrup gibt; es wird dann in eine halbe Maaß Obers gethan, und diese mit acht Eyerdottern abgerührt, durch ein feines Haartuch geseiht, und übrigens den vorhergehenden gleich behandelt.

Milchbecher mit Anies und gebranntem Zucker. (Petits pots au Caramel anisé.)

In eine halbe Maaß kochendes Obers werden ein halb Loth Sternanies und ein halb Loth gewöhnlicher Anies geworfen und kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Auskühlen wird das Obers mit vierzehn Loth Caramel-Zucker versüßt (S. den vorhergehenden gebrannten Zucker), mit acht Eyerdottern und einem Stäubchen Salz abgerührt, durch ein feines Haartuch einige Mahl gepreßt, und jenem vorhergehenden gleich behandelt.

Hier wird der Abschnitt von den Milchbechern geschlossen, obgleich ihre Mannichfaltigkeit sich noch sehr weit ausdehnen ließe. Man darf übrigens nur die nachfolgenden gesulzten Milchgattungen nachschlagen, denn eine jede dieser Milchgattungen kann ohne

Hausenblase, den Bechern gleich im Bade behandelt, Milchbecher geben.

Zwanzigster Abschnitt.

Von gesulzter Milch.

Als die vorhergehenden Milchbecher durch ihre allzu große Allgemeinheit weniger interessant zu werden anfingen, war man darauf bedacht, diesen Gerichten einen neuen Reitz zu geben, und so entstanden eine Reihe Gerichte aus gesulzter Milch, die durch einen höhern Grad des Wohlgeschmackes und ein gefälligeres Äußere die vorhergehenden Milchbecher von den Honneurs-Tafeln gänzlich verdrängten. Sie werden in Modeln von schönsten Formen gesulzt, dann gestürzt aufgetischt, und man muß gestehen, daß so eine schön geformte, zitternd schwebende Masse den Gaumen lieblich anregt.

Paris hat uns einige Zeit mit den schönsten dieser Modelle versehen, jetzt werden sie aber mit eben der Kunst von ungewöhnlicher Schönheit auch bey uns verfertiget.

Gesulzte Milch mit Kaffeh. (Crême francaise au Café.)

In drey Viertelmaaß kochendes Obers kommen zwölf Loth gewöhnlich gebrannter und brennheiß, noch schwitzender Kaffeh; das Obers wird hierauf genau bedeckt und kalt gestellt, um dem Kaffeh Zeit zu lassen, Geruch und Geschmack demselben mitzutheilen, welcher Prozeß Infusion genannt wird; das Obers wird dann abgeseihet, mit acht Eyerdottern, zwanzig Loth Zucker und einem Stäubchen Salz vermengt, durch eine Serviette gepreßt, und über schwachem Windofen mit einer Schneeruthe so lange geschlagen, bis die Dotter das Ganze dicklich binden, welches ungefähr fünf Minuten brauchen könnte. Da die Dotter unter dem Schlagen schäumen, und dadurch das leichte Verdicken derselben nicht leicht bemerkt werden kann, so gibt der Zeigefinger der lin-

ken Hand einen Thermometer; man hält ihn nähmlich bis über das erste Glied in die Flüssigkeit, und das mit einem Zeitmaaße, das weder hastig noch langsam genannt werden kann; fühlt man dieselbe kochendheiß, welchen Grad Hitze der ausübende Künstler bald und genau zu unterscheiden weiß, oder man stellt den Reaumurschen Thermometer in dieselbe Stelle der Casserole, wo man mit der Ruthe nicht hinschlagen kann, und steigt das Quecksilber bis auf 75—80 Grad, so nimmt man die Casserole vom Feuer, und schlägt die Masse mit der Ruthe über feingestampftem Eise bis zum Lauwerden fort; dann wird sie im Sommer mit zwey, im Winter aber mit anderthalb Loth sehr gut geklärter Hausenblase (S. die folgenden klaren Sulzen), die zu diesem Zwecke auf sechs Eßlöffel voll eingekocht worden ist, vermengt, und durch ein feines Haartuch gepreßt. Nach dem gänzlichen Auskühlen wird sie endlich in den im feingestoßenen Eise eingegrabenen Model gegossen, und nun mit Eis überdeckt, zwey Stunden ungefähr sulzen gelassen; sollte die Hausenblase die Milch nicht sulzen, welches man nach einer Stunde Zeit, an den Wänden des Models leicht sehen kann, so müßte man etwas von derselben zerlassenen Hausenblase noch nachgießen, durch einander schlagen, und wieder in den Model thun; ist die Hausenblase aber gut, so ist die ganze Sorge überflüßig, die natürliche Kälte des Eises darf nicht verstärkt werden, welches durch Beymischung des Salzes geschehen könnte, die Milch würde frieren und ein zerstörtes Äußeres bekommen. Bey dem Anrichten wird der Model aus dem Eise genommen, in heißes Wasser getunkt, mit einem Tuch abgetrocknet, um zu verhüthen, daß kein Wasser von demselben auf die Schüssel kömmt; die Schüssel wird nun über den Model gethan, dieser dann geschickt umgewendet und behuthsam aufgehoben. Sollte geschehen, daß die Milch durch ein zu langes Aufhalten mit dem Model im heißen Wasser zu viel zerflossen wäre und auf der Schüssel herum schwämme, welches als ein Fehler zu betrachten wäre, so müßte man alles Flüßige mit einem Federkiel aufsaugen.

Man hat zwar angefangen, die Model zur gesulzten Milch leicht mit Mandelöhl zu bestreichen; bey dem Anrichten wird dann die Sulz mittelst eines leichten Druckes der Finger vom Rande gelös't und über die Schüssel gestürzt, diese sonach mit ein Paar Stößen geschwungen, die Masse lös't sich dann los, und bleibt nach dem Aufheben des Models sehr rein, ohne aller Flüßigkeit, über ihrer Schüssel. Bequemlichkeit und Reinlichkeit kann man dieser Art Demulciren nicht absprechen; allein das glänzendflüßige Wesen der ersteren Art geht verloren.

Eine jede gesulzte Milch kann zweyfarbig gegeben werden, und dieß geschieht oft mit großem Effect, wie z. B. von Kaffeh, braun und weiß, von Pistazien, grün und weiß, rosenroth und weiß, orangengelb und citronengelb u. dgl. (S. die Mandelsulz mit Kaffeh. Kupfertafel 2, Figur 2.)

Gesulzte Milch mit Chocolade. (Crême française au Chocolat.)

Es werden acht Loth Chocolade mit einem halben Stängel Vanille in drey Viertelmaaß kochendes Obers gethan, genau bedeckt, eine Viertelstunde lang stehen gelassen; nach Verlauf dieser Zeit wird das Obers abgeseihet, die weich gewordene Chocolade mit etwas zurückgelassenem Obers fein abgetrieben, und mit dem übrigen nach und nach vermengt, mit acht Eyerdottern und sechzehn Loth Zucker abgerührt, mit zwey Loth Hausenblase vermengt, durch ein Haartuch gepreßt, und der vorgehenden gleich beendet. Von sehr gutem Effect ist dieß Gericht, wenn es zweyfarbig in kleine Thürmchenmodel gesulzt wird. Zu diesem Ende wird nur der fünfte Theil des Obers auf die oben beschriebene Art mit der Chocolade vermengt, und in Thurmspitzchen gefüllt. Nach dem Sulzen dieser dann mit der übrigen gehaltenen Milch ganz vollgefüllt, welches bey dem Umstürzen dem Kupfer ähnlich kömmt. (S. Kupfertaf. 2, Figur 1.)

Gesulzte Milch mit Cacao. (Crême française au Cacao.)

Gesulzte Milch mit Thee. (Crême française au Thé.)

Gesulzte Milch mit Orangenblüthe. (Crême française à la fleur d'Orange.)

Gesulzte Milch mit geröstetet Orangenblüthe. (Crême française à la fleur d'Orange praliné.)

Gesulzte Milch mit geröstetem Anies. (Crême à la française au Caramel anisé.)

Gesulzte Milch mit bittern Macronen. (Crême française aux Macarons amères.)

Gesulzte Milch mit Pistazien. (Crême française aux Pistaches.)

Gesulzte Milch mit Haselnüssen. (Crême française aux Avelines.)

Gesulzte Milch mit Vanille. (Crême française à la Vanille.)

Gesulzte Milch mit Cedratengeruch. (Crême française au zeste de Cedrat.)

Alle diese Milchsulzen sind nur Wiederholungen der gesulzten Milch mit Kaffeh, indem ihnen der Geruch und Geschmack durch Infusion mitgetheilt wird; bey der Sulz von Thee wird ein halbes Kaffehbecherchen voll in das kochende Obers gethan und genau bedeckt, bey Seite gesetzt bis zum völligen Kaltwerden; eben so geht es mit der frischen und auch gerösteten Orangenblüthe, von welcher jedes Mahl zwey Loth gebraucht werden; eben so wird mit der Vanille verfahren: man nimmt zwey Stängchen derselben, wenn die Sulz stark ihren Geruch führen soll.

Zu der Milchsulz mit Cacao wird der Cacao, dem Kaffeh gleich, geröstet, und mit einem Beysatz von Vanille und Zimmet brennend heiß in das Obers gegossen.

Ein jeder dieser Gerüche läßt sich durch Caramele sehr

lieblich modificiren, welcher, nebst dem Geruch, auch den Wohlgeschmack erhöht.

Jene Milchsulzen mit Pistazien, Haselnüssen u. dgl. anticipiren den Wohlgeschmack der weiterhin vorkommenden Mandelsulzen. Die Infusion spielt auch hier die Vermittlerinn, nur daß die Kerne erst fein gestoßen werden müssen.

Gesulzte Milch mit Erdbeeren. (Crême française aux Fraises.)

Gesulzte Milch mit Himbeeren. (Crême française aux Framboises.)

Gesulzte Milch mit Marillen. (Crême française aux Abricots.)

Gesulzte Milch mit Pfirsichen. (Crême française aux Pêches.)

Gesulzte Milch mit Reineclauden. (Crême française aux Reineclaudes.)

Gesulzte Milch mit Ananas. (Crême française à l'Ananas.)

Diese Gerichte sind eine Fortsetzung der vorhergehenden, unterliegen daher derselben Bereitungsweise; die Ingredienzen weichen etwas ab, so wird z. B. die Sulz aus einer halben Maaß Obers, zwanzig Loth Zucker, acht Eyerdottern und zwey Loth Hausenblase bereitet. Nach dem völligen Auskühlen werden ein Pfund durch ein Seidensieb geschlagene Erdbeeren, und etwas in Syrup aufgelös'ter Cochenille in die Milch gemengt, und den vorhergehenden gleich, in schönen Formen, in's fein gestampfte Eis eingegraben. Eben so geht die Bereitung der Milchsulz mit Himbeeren vor sich.

Die übrigen werden nach dem Auskühlen mit einem halben Pfunde Marmelade der benannten Frucht genau vermengt, durchgeseihet, und zum Sulzen in's gestampfte Eis gegraben; da aber eine jede Marmelade eben so viel Zucker als Obst zu

Bestandtheilen hat, so müssen zu der Sulz sechs bis acht Loth Zucker weggelassen werden.

Die Milchsulz mit Ananas-Geruch wird mit Ananas-Syrup bereitet. (S. Abschn. v. klaren Sulzen.)

Gesulzte Milch mit Marasquin. (Crême française au Marasquin.)

Es werden zwey und ein halbes Seitel Obers mit acht Eyerdottern und sechzehn Loth feinem Zucker abgerührt, und überm schwachen Windofen mit einer Schneeruthe bis zum leichten Verdicken geschlagen; dann wird sie kalt gestellt und stets fortbewegt. Nach dem Auskühlen wird dieselbe durch ein Haartuch in ein anderes reines Gefäß gepreßt, und nun mit zwey Loth geklärter Hausenblase und einem halben Seitel Marasquin genau vermengt, und zum Sulzen in's Eis eingegraben. (S. die gesulzte Milch mit Kaffeh.)

Gesulzte Milch mit Rack oder Rum. (Crême française au Arrac, ou au Rum.)

Ist eine Wiederholung des Vorhergehenden; statt des Marasquin kömmt Rack oder Rum hinzu.

Eine große Menge der feinsten Gerüche vom feinsten Geschmacke können aus den geistigen Zusammensetzungen gezogen werden, so z. B. Caramel mit Rack, mit Holländer-Anies rc., und so viele andere; eben so kann ein jeder der vorhergehenden Gerüche mit Kirschwasser oder Rack gehoben werden.

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Von gefaumter Milch.

Die gefaumte Milch spielt eine große Rolle in der Kunstbäckerey, daher der hohe Rang, der ihr angewiesen ist. Als selbstständiges Gericht hat sie den Vortritt vor einem jeden ihr

verwandten Milchgerichte; als Hülfsmittel bringt sie Lieblichkeit und Geschmack einer jeden Sache bey.

Das erste Bedingniß ihrer Erscheinung, oder vielmehr ihr Grundstoff, ist ein sehr gutes Obers; sie muß lieblich süß, von einem Tage nur, und so dick genommen werden, daß sie sich leicht durch das Abschlagen mit einer Ruthe aus dünnen Sträußchen zu feinem Faum verwandelt. Man bekömmt sie nicht überall und zu einer jeden Zeit. Vielleicht trägt auch dieses bey, ihren Werth zu erhöhen.

Gefaumte Milch mit Kaffehgeruch. (Crême fouettée au Café-Moka.)

Eine Maaß dickes Obers wird zwey Stunden vor dem Gebrauche in's Eis gestellt; dann in eine tiefe Schüssel oder Weidling gegossen, ein Kaffehlöffel voll pulverisirter Tragant, und zweymahl so viel feiner Zucker hinein gethan, und nun mit einer dichten Schneeruthe 15 bis 20 Minuten lang, dem Schnee ähnlich, geschlagen, so daß sie in diesem kurzen Zeitraume zu einem dicken und feinblasigen Faume wird. Dieser Faum wird, nach einigem Ruhen, mit einem Löffel herabgenommen, über ein feines Sieb aufgehäuft, damit die Flüßigkeit abtropfe, und das übrige nun wieder geschlagen, bis es endlich ganz zu Faum geworden ist. Es werden während dieser Zeit acht Loth Kaffeh langsam gebrannt, bis derselbe die gehörige Farbe hat und stark schwitzt; dann wird er in ein halbes Seitel kochendes Wasser geworfen und genau zugedeckt, kalt gestellt; nach dem völligen Auskühlen des Aufgusses wird derselbe über zwanzig Loth grobgestoßenen Zucker in einem Zuckerlöffel, durch ein feines Tuch geseihet, und über's Feuer gesetzt; sobald der Zucker dick eingekocht, kleinere Blasen wirft und sich färben will, so wird der Löffel vom Feuer gesetzt, und der Syrup mit einem Kochlöffel an die Wände des Löffels gestrichen, bis er fettwerdend stockt, welches ein natürliches Zuckermehl gibt, das mit Kaffehgeruch gesättigt ist. Nach einigem Abkühlen wird dieses

Mehl fein gestoßen, und in die gefaumte Milch verrührt, welches ihr den Kaffehgeruch lieblich mittheilt.

Am anständigsten erscheint die gefaumte Milch in einer glasirten Butterkruste oder Butterpastete, mit einer Sultane bedeckt (S. Abschn. von gesponnenem Zucker), in einer Kruste von Mandelteig (S. Abschn. v. Mandelteig), dann als Fülle zu einer Menge verschiedener Backwerke.

Gefaumte Milch mit Kaffeh-Essenz. (Crême fouettée à l'Essence de Café.)

Sechs Loth frisch gebrannter und gemahlener Kaffeh werden in eine Filtrir-Kaffehmaschine gethan, leicht gepreßt und mit zwey Kaffehbecher voll reinem kalten Wasser aufgegossen und filtriren gelassen, welches nach dem genauen Abfließen, einen bis anderthalb Kaffehbecher voll eine kräftige Essenz vom feinsten Geschmacke gibt. Diese Essenz wird mit zwölf Loth fein gestoßenem Zucker verrührt, und dann in die gefaumte Milch amalgamirt (S. den vorhergehenden Artikel).

Gefaumte Milch mit Chocolade. (Crême fouettée au Chocolat.)

Acht Loth Chocolade der feinsten Sorte werden mit einem halben Seitel Wasser über schwachem Feuer zerlassen, genau abgerührt und kalt gestellt; dann wird diese Chocolade mit acht Loth fein gestoßenem Zucker vermengt, fein abgerührt und nun behuthsam und genau in den Milchfaum (Obersfaum) amalgamirt. (S. den Artikel der gefaumten Milch mit Kaffehgeruch.)

Gefaumte Milch mit Vanille. (Crême fouettée à la Vanille.)

Gefaumte Milch mit Rosengeruch. (Crême fouettée à la Rose.)

Gefaumte Milch mit Orangengeruch. (Crême fouettée à l'Orange.)

Gesaumte Milch mit Orangenblüthe oder Neroli. (Crême fouettée à la fleur d'Orange.)

Gesaumte Milch mit gerösteter Orangenblüthe. (Crême fouettée à la fleur d'Orange pralinée.)

Gesaumte Milch mit Cedratengeruch. (Crême fouettée au Cédrat.)

Gesaumte Milch mit gemischtem Geruch. (Crême fouettée aux quatre Fruits.)

Alle diese und so viele andere gesaumten Milche werden nach der Weise der ersten mit Zucker amalgamirt. (S. Abschnitt vom Zucker.)

Gesaumte Milch mit Marasquin. (Crême fouettée au Marasquin.)

Gesaumte Milch mit Rum. (Crême fouettée au Rum.)

Gesaumte Milch mit Rum und Caramel. (Crême fouettée au Rum et Caramel.)

Gesaumte Milch mit Vanille-Liqueur. (Crême fouettée à la Liqueur de Vanille.)

Zu diesen Milchen werden zwölf Loth fein gestoßener Zucker in einer großen Porzellan-Schale mit Marasquin, Rum und dergleichen fein abgerührt; dann in die gesaumte Milch genau amalgamirt. (S. den ersten Artikel dieses Abschnittes.)

Gesaumte Milch mit Erdbeeren. (Crême fouettée aux Fraises.)

Gesaumte Milch mit Himbeeren. (Crême fouettée aux Framboises.)

Ein halbes Pfund der reifsten Erdbeeren werden durch ein feines Seidensieb geschlagen, mit sechzehn Loth Zucker genau vermengt, und in die gesaumte Milch amalgamirt. (S. den ersten Artikel dieses Abschnittes.)

Gefaumte Milch mit Pistazien. (Crême fouettée aux Pistaches.)

Es werden zwölf Loth fein gestoßener Zucker mit einem halben Eßlöffel voll Spinatgrün fein abgerührt, und nach und nach mit etwas Milch verdünnt, so daß man es in die gefaumte Milch amalgamiren kann, welches dadurch ein sehr zartes, grünes Ansehen erhält; dann wird die gehäuft angerichtete Milch mit acht Loth stiftlich gespaltenen Pistazien bestreuet.

Gefaumte Milch mit Veilchen. (Crême fouettée aux Violettes.)

Diese Milch wird mit Veilchenzucker amalgamirt, und nach deren gehäuftem Anrichten, mit Veilchenblüthen hier und da leicht belegt; dadurch bekömmt sie ein etwas sonderbares aber dennoch sehr liebliches Ansehen.

Zwey und zwanzigster Abschnitt.

Von gefaumter Milchsulz.

Auf den höchsten Grad der Lieblichkeit haben sich unstreitig die gefaumten Milchsulzen erhoben. Sie entstehen aus den Zusammensetzungen der in den beyden vorhergehenden Abschnitten enthaltenen Milchspeisen; beyde ihre höchste Lieblichkeit mitbringend, geben sie vereint im höheren Grade ein Gänzes wieder, das seiner Eigenthümlichkeit wegen Anspruch auf Originalität machen darf.

Gefaumte Milchsulz mit Kaffeh. (Fromage bavarois au Café.)

Es wird aus einem Viertelmaaß Obers, vier Eyerdottern, zwölf Loth Zucker, anderthalb Loth Hausenblase und einem Stäubchen Salz eine Milchsulz gemacht, welcher der Kaffehgeruch durch Infusion mitgetheilt wird (S. den Abschn. von Milchsulzen, jene

Sulz mit Kaffeh). Aus den gegebenen Ingredienzen ergibt sichs, daß diese Milch etwas dicker und süßer wird, als jene. Nun wird sie über feingestampftem Eise mit einer Ruthe fortgerührt, bis sie sulzend verdickt; wie sich nun dieses gestaltet, so wird sie sogleich vom Eise gesetzt und unter schnellem Rühren mit zwey Teller voll gefaumter Milch genau amalgamirt und in einen hierzu mit Mandelöhl leicht bestrichenen Model gegossen und in's gestampfte Eis zum Sulzen eingegraben. Dieses Amalgam ist der eigentlich schwierige Punct der Operation, denn wenn die gefaumte Milch nicht in dem Augenblicke in die Sulz gemengt wird, als diese zu sulzen anfängt, so fällt dieselbe als schwerer Körper zu Boden, und die gefaumte Milch bleibt oben ohne Haltung und Gestalt, ist aber die Sulz so weit vorgerückt, daß sie schon zäh zusammenhält, so kann die Amalgamation nicht mehr genau geschehen, denn sie bleibt auch nach dem heftigsten Schlagen in kleinen Klümpchen unter der gefaumten Milch zerstreut, folglich unansehnlich und mißrathen. Wenn es bey den gesulzten Milchen unbenommen geblieben, die Model mit Mandelöhl zu bestreichen, oder sie in's warme Wasser zu tauchen, um sie umzustürzen, so müssen die Model zu der gefaumten Milchsulz jedes Mahl mit Mandelöhl bestrichen werden; dort gefällt eine zerfließende Substanz, hier die duftigleichte Masse im scharfen Abdruck der schönen Form.

Gefaumte Milchsulz mit Thee. (Fromage bavarois au Thé.)

Gefaumte Milchsulz mit Vanille. (Fromage bavarois à la Vanille.)

Gefaumte Milchsulz mit Kaffeh-Essenz. (Fromage bavarois à l'Essence de Café.)

Gefaumte Milchsulz mit Chocolade. (Fromage bavarois au Chocolat.)

Gefaumte Milchsulz mit Cacao. (Fromage bavarois au Cacao.)

Gefaumte Milchsulz mit Orangenblüthe. (Fromage bavarois à la fleur d'Orange.)
Gefaumte Milchsulz mit geröſteter Orangenblüthe. (Fromage bavarois à la fleur d'Orange pralinée.)
Gefaumte Milchsulz mit geröſtetem Anies. (Fromage bavarois au caramel anisé.)
Gefaumte Milchsulz mit bitteren Macronen. (Fromage bavarois aux Macarons amères.)
Gefaumte Milchsulz mit Piſtazien. (Fromage bavarois aux Pistaches.)
Gefaumte Milchsulz von Haſſelnüſſen. (Fromage bavarois aux Avelines.)
Gefaumte Milchsulz mit Cedratengeruch. (Fromage bavarois au Zeste de Cedrats.)
Gefaumte Milchsulz mit Erdbeeren. (Fromage bavarois aux Fraises.)
Gefaumte Milchsulz mit Himbeeren. (Fromage bavarois aux Framboises.)
Gefaumte Milchsulz mit Marillen. (Fromage bavarois aux Abricots.)
Gefaumte Milchsulz mit Pfirſichen. (Fromage bavarois aux Pêches.)
Gefaumte Milchsulz mit Reineclauden. (Fromage bavarois aux Reines-Claudes.)
Gefaumte Milchsulz mit Ananas. (Fromage bavarois à l'Ananas.)
Gefaumte Milchsulz mit Marasquin. (Fromage bavarois au Marasquin.)
Gefaumte Milchsulz mit Rack, oder Rum. (Fromage bavarois au Arrac, ou au Rum.)

Gefaumte Milchsulz von jungen wälschen Nüssen. (Fromage bavarois aux voix Nertes.)

Gefaumte Milchsulz von Gartenmünze. (Fromage bavarois à l'Essence de Menthe.)

Gefaumte Milchsulz von Veilchen. (Fromage bavarois aux Violettes.)

Gefaumte Milchsulz von Rosen. (Fromage bovarois à la Rose.)

Gefaumte Milchsulz von Nelken. (Fromage bavarois à l'Oeillets.)

Gefaumte Milchsulz von Punsch. (Fromage bavarois au Ponche.)

Dieß wäre ungefähr der Cyclus der gefaumten Milchsulzen, der jedoch um vieles erweitert werden könnte; die Zusammensetzungen sind unbeschränkbar, neue Versuche bringen neue Resultate. Die Bereitung ist immer eine und dieselbe, wie in dem ersten Artikel dieses Abschnittes. Die verschiedenen Wohlgerüche oder Wohlgeschmacke werden hervorgebracht theils durch Infusion im Obers, wie bey dem Kaffeh, Vanille, Thee, Orangenblüthe und dem Cacao, durch Infusion in Zucker-Syrup, wie bey den Ananas, Veilchen und Nelken; durch Zusatz der Substanzen selbst, die den Geschmack gibt, wie bey den Marillen, Pfirsichen, Reineclauden, Marasquin, Rum, Rack; Rosen durch Rosenöhl oder Rosenwasser, wie bey den Erdbeeren, Himbeeren u. dgl; durch Absonderung der feineren Bestandtheile, wie bey den Haselnüssen, jungen wälschen Nüssen u. s. w. Jene gefaumte Milchsulz von Punsch wird mit einer köstlichen Punschmasse oder Rum, Limoniensaft, etwas Limoniengeruch und Zucker im gehörigen Verhältniß gegen einander der Milchsulz beygesetzt, und so alle Theile zum köstlichsten Ganzen erhoben.

Drey und zwanzigster Abschnitt.

Von Mandelsulzen.

Die Gerichte aus Mandelsulzen unterscheiden sich von allen den vorhergehenden durch eigenes Ansehen, Lieblichkeit des Geschmackes und eine medicinische Kraft des wohlthuenden Abkühlens. Sie nehmen, den vorhergehenden gleich, einen jeden Wohlgeruch und Geschmack auf, ohne im mindesten von ihrem eigenen zu verlieren. Die Behandlung fordert aber eine gesuchte Reinlichkeit, die nie übertrieben werden kann, in Betracht, daß es nur durch diese möglich wird, denselben die schöne ansprechende Weiße zu geben.

Mandelsulz. (Blanc-Manger.)

Es werden ein Pfund süße und ungefähr zwanzig Stück bittere Mandeln mit zwey Maaß reinem Brunnenwasser übergossen, und vier und zwanzig Stunden so stehen gelassen, nach welcher Zeit man sie nur zwischen den Fingern etwas pressen darf, damit der Kern aus der Schale glitscht. Mangelt uns aber die Zeit, so werden sie sogleich zum Feuer gestellt, und so lange gewärmt, bis sie sich leicht entschuppen lassen; sie werden dann in reines, frisches Wasser geworfen, und einige Zeit so frischen gelassen, wodurch sie sehr weiß und spröde werden; endlich aus diesem Wasser genommen, werden sie über einer Serviette abgetrocknet, und in einem sehr reinen marmornen Mörser mehlfein zu einem Teige gestoßen, welches jedoch unter mehrmahligem Anspritzen mit frischem Wasser geschehen muß, um dadurch zu verhindern, daß sie öhlig werden. Aus dem Mörser genommen, werden sie in einer Porzellan-Casserole mit drey Viertelmaaß reinem Brunnenwasser, mittelst eines Silberlöffels, nach und nach fein abgerührt, und durch eine Serviette geschlagen, der Durchfluß zweymahl wieder auf die Mandeln gegossen, und wieder durchgetrieben, bis man endlich das Ganze mit möglichster Gewalt ausgepreßt hat. Diese Mandelmilch wird nun mit

drey Viertelpfund feinem Zucker abgerührt, mit zwey bis dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, die auf sechs Eßlöffel voll eingekocht worden ist, vermengt (S. die Hausenblase im folgenden Abschnitte), und wieder durch eine Serviette geseiht, endlich in eine schickliche Form, die mit Mandelöhl leicht bestrichen ist, gegossen, und in's fein gestampfte Eis, zum völligen Sulzen, eingegraben.

Bey dem Anrichten wird diese Sulz rund herum von dem Model durch einen leichten Druck des Zeigefingers losgemacht, und über die gehörige Schüssel gestürzt; mittelst leichten Schwingstößen lös't sich die Sulz vollends los, der Model wird behuthsam aufgehoben, wodurch diese los gelassen, über der Schüssel schwebt, und durch ihre Schönheit überrascht.

Mandelsulz mit Cedraten. (Blanc-Manger aux Cédrats.)

Mandelsulz mit Orangen. (Blanc-Manger à l'Orange.)

Diese beyden Sulzen weichen von der vorhergehenden nur in so weit ab, daß sie mit Geruchzucker bereitet werden. (S. Abschn. vom Zucker.)

Mandelsulz mit Vanille. (Blanc-Manger à la Vanille.)

Mandelsulz mit Orangenblüthe. (Blanc-Manger à la Fleur d'Orange.)

Mandelsulz mit Kaffehgeruch. (Blanc-Manger au Café Vierge.)

Mandelsulz mit Cacao. (Blanc-Manger au Cacao.)

Mandelsulz mit Thee. (Blanc-Manger au Thé.)

Alle diese und so viele andere Gerüche werden der Sul durch Infusion mitgetheilt. Die drey Viertelpfund Zucker, die man zu einer Sulz zu nehmen pflegt, werden in einem Achtelmaaß Wasser aufgelös't, und wenn dasselbe kocht, so wird die geruchgebende Substanz hinein gethan, die Casserole dann genau bedeckt, bey Seite gesetzt, und so der Prozeß eine Stunde lang vor sich gehen lassen. Dann wird dieser mit dem Geruch gesättigte

Zucker der Mandelmilch beygemischt, und das Ganze wird gleich jener Mandelsulz (S. den ersten Artikel dieses Abschnittes) beendet. Zu bemerken bleibt, daß um eben so viel Wasser, als man zur Auflösung des Zuckers brauchte, zu der Mandelmilch weniger genommen werden darf.

Mandelsulz mit Kaffeh-Essenz. (Blanc-Manger à l'Essence de Café.)

Mandelsulz mit Chocolade. (Blanc-Manger au Chocolat.)

Diese Mandelsulzen machen einen besondern Effect, wenn sie zweyfarbig erscheinen. Es werden aus sechs Loth gebranntem und geriebenem Kaffeh, mit dem Aufguße von zwey Schalen kochendem Wasser, ein bis anderthalb Schalen des köstlichsten Kaffeh's filtrirt; diese Essenz wird der einen Hälfte der Mandelmilch beygemischt, welche auf zwey Theile getheilt worden war. Man muß berücksichtigen, daß um eben so viel Wasser weniger zur Auflösung der Mandeln genommen werden darf, als man Kaffeh-Essenz beyzumischen gedenkt; auch muß die Hälfte, die mit der Essenz vermengt werden soll, etwas stärker in Zucker und Hausenblase gehalten werden. Es wird dann streifweise in den gehörigen Model aufgegossen.

Eben so wird mit der Chocolade-Mandelsulz verfahren. Es werden acht Loth Chocolade mit einigen Löffel voll Wasser zerlassen und sehr fein abgerührt, dann dieser Auflösung so viel Mandelmilch beygemischt, als man allenfalls brauchen kann. Der Model wird dann der Kupfertaf. 2, Fig. 2, ähnlich aufgegossen. Allein auch dieses Aufgießen muß behuthsam geschehen, denn erst dann kann die zweyte Schichte aufgegossen werden, wenn die erste gesulzt hat; ist diese aber zu fest gesulzt, so sulzt die zweyte Schichte nicht gehörig, und kann dann bey dem Umstürzen recht leicht herabgenommen werden.

Mandelsulz mit Pistazien. (Blanc-Manger aux Pistaches.)

Haselnußsulz. (Blanc-Manger aux Avelines.)

Diese Milchsulzen werden der Mandelsulz gleich bereitet, aber des schönen Effects wegen zweyfarbig gegeben. So wird z. B. die Hälfte der Sulz aus Pistazien und die andere Hälfte aus Mandeln bereitet. Das allenfalls schwache Grün der Pistazie wird durch etwas Spinatgrün bemerkbarer gemacht; das Aufgießen geschieht dann reihenweise von halbem Finger Höhe eine jede. (S. Mandelsulz von Chocolade.)

Die Haselnüsse geben ein röthliches Weiß, das durch etwas Caramel erhöht wird, und auf eben diese Weise zweyfarbige Sulz gibt.

Mandelsulz ohne Hausenblase. (Blanc-Manger sans Colle.)

Es werden zwey Dritttheile der Mandelsulz (S. den ersten Artikel dieses Abschnitts) ohne Hausenblase zur Hand gesetzt; dann werden vier sehr frische Eyerklar in einem Schneekessel bis zum Aufsteigen des Schnees geschlagen, die Mandelsulz wird sonach hineingegossen, und dieses Schlagen in dem über glühende Asche gesetzten Kessel so lange fortgesetzt, bis die Sulz mit dem Schnee genau vermengt, endlich glänzend und dicklich wird. Sogleich von der glühenden Asche gesetzt, wird sie in kleine Becher oder in eine Silber-Casserole gegossen, und in's feingestampfte Eis eingegraben. Nach dem vollkommenen Erkalten wird sie ohne Umstürzen aufgetischt.

Vier und zwanzigster Abschnitt.

Von klaren Sulzen.

Das nothwendigste Ingredienz einer Sulz ist die Hausenblase, so wie die luftreine Durchsichtigkeit und feiner Geschmack

ihre unerläßlichen Bedingnisse sind; es kömmt dann alles darauf an, daß man die Bereitung mit der größten Sorgfalt und strengsten Reinlichkeit beginne und vollende.

Das eigentlich Schwierige bey dem ganzen Prozesse ist die Klärung der Hausenblase; denn oft geschieht es, daß bey der richtigsten Behandlung dieselbe dennoch nicht klar durchsichtig wird; in solchen Fällen ist sie gemeiniglich unrein in ihren Bestandtheilen, und folglich untauglich. Man wählt sie in durchsichtigen Kränzchen, weiß und fleckenlos; diese Kränzchen werden dann mit sehr rein gehaltenem Hammer über einem harten Holzblock feinblätterig geschlagen, in mehreren Wassern ausgewaschen, abgespült, und endlich dritthalb Loth mit anderthalb Seitel reinem Wasser in einem Zuckerlöffel in's Kochen gebracht, und über einen Dreyfuß über Gluth gesetzt, so zwar, daß sie fortkochend den Schaum an die Rückwand des Löffels werfen, um von Zeit zu Zeit mit einem Silberlöffel abgenommen werden zu können, bis sie endlich ganz aufgelös't wasserklar wird. Dieß sorgsame Reinigen vor dem Kochen, die sehr rein gehaltenen Gefäße, das langsam ruhige Kochen an staublosem Orte, sind lauter Bedingnisse, ohne welche das erste Klären nicht erreicht werden kann. Aus vielfältigen Versuchen ist man endlich überzeugt worden, daß kein Zusatz von abgeschlagenem Eyerklar mit Wasser (wie bey dem Klären des Zuckers) oder Milch, oder auch roher Zucker, das Klären derselben befördere, im Gegentheile, die Blase wird dadurch minder oder mehr immer schielend in ihrer spiegelreinen Durchsichtigkeit. Indessen wird dieses Verfahren fast überall angetroffen, wenigstens der Zusatz vom Zucker, der vom feinsten genommen, die Hausenblase weniger trübt; in Betracht, daß dadurch an Zeit und Gefäß Ersparniß geschieht.

Zu den Milchsulzen muß die geklärte Hausenblase so eingekocht werden, daß drey Loth nur zwölf Eßlöffel voll Flüßigkeit geben, um das Obers durch das in dem Leim enthaltene Wasser nicht zu schwächen.

Veilchensulz. (Gelée de Violettes.)

Zwey Loth frischgepflückter Veilchenblättchen nebst einem halben Loth feinblätterig geschnittener Iriswurzel werden mit vier und zwanzig Loth geklärtem und kochendheißen Zucker in einer Porzellan-Schale überbrüht und genau verschlossen bey Seite gesetzt. (S. v. Zucker.) Nach dem vollkommenen Auskühlen wird dieser, mit dem lieblichsten Geruch gesättigte Syrup durch ein Seidensieb in eine andere Schale geseihet, mit einem halben Glas voll des besten Kirschwassers, und dem Safte von zwey Limonien vermischt, der Tags vorher ausgepreßt so oft durch Fließpapier filtrirt wird, bis derselbe wasserklar wird; und auch hierin wird Mühe und Zeit erspart, wenn man den Saft nähmlich in den kochenden Zuckersyrup gießt, es steigt sogleich ein feiner Schaum an die Oberfläche, der dann abgenommen wird; ein Theil der Säure und der eigentliche Geschmack der Limonie geht dadurch verloren; allein zu Sulzen, wo ein specifischer Geschmack vorhanden ist, wird der Verlust desselben nicht bedauert, im Gegentheile die nöthige Säure kann durch Zusatz an Saft ins gehörige Verhältniß gebracht, und der zwey und ein halb Loth geklärten Hausenblase vermengt werden, so daß die Masse drey Seitel ungefähr der feinriechenden lieblichsten Sulzen gibt. Da aber eine jede Sulz ihre eigene Farbe oder vielmehr die Farbe desjenigen Bestandtheiles haben soll, der ihr Geschmack oder Geruch mittheilt, wie hier die Veilchen, und da diese den Syrup nur sehr schwach blau färben, so wird etwas Weniges Alkermessaft beygesetzt, daß diese Flüßigkeit, wie röthlich blau angehaucht, von ihrer Durchsichtigkeit nichts verliere. Es wird nun eine große Porzellan-Schale in's feingestampfte Eis eingegraben, mit der Sulz angefüllt, dem gehörigen Deckel bedeckt, mit Eis überhäuft, und zwey bis dritthalb Stunden ruhig stehen gelassen, während welcher Zeit diese Flüßigkeit vollkommen sulzt. Bey dem Anrichten wird die Porzellan-Schale von Außen reinlich abgetrocknet, und über eine mit Servietten belegte Schüssel aufgetischt.

Von sehr schönem Ansehen wird solch eine klare Sulz, wenn

sie, statt in eine Schale, in gläserne fein geschliffene Becher gegossen, gesulzt, und dann über eine Silberschüssel aufgerichtet wird; ihre zarte Farbe, wasserklare Durchsichtigkeit, ihr, bey der mindesten Bewegung zitternd schwebendes Wesen geben ihr einen eigenen Reitz. Sulzen, die weniger heiklich in ihrer Farbe sind als Weinscharl, Limonie, Wein u. dgl. werden in zierliche Formen aus Kupfer, die sorgsam verzinnt sind, gegossen. Bey dem Anrichten wird so eine Form einen Augenblick in's warme Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, und über die gehörige Schüssel gestürzt.

Zu bemerken bleibt jedoch, daß keine Blumen- oder Obstsulz in verzinnten Casserolen, noch mit zinnernen oder verzinnten Löffeln gearbeitet werden darf, indem ihre zarte Farbe dadurch schielend, und ihre Durchsichtigkeit an Helle verlieren würden, weil manche Obstsäfte durch ihre Säuren auf das Zinn wirken, und dasselbe zersetzen.

Rosensulz. (Gelée à la Rose.)

Vier Loth frischgepflückter und von ihren Knospen abgezupfter Rosenblätter nebst etwas weniger Cochenille werden mit vier und zwanzig Loth geklärtem Zucker abgerührt, und, genau verschlossen, bey Seite gesetzt. (S. Abschn. vom Zucker.) Nach dem völligen Erkalten wird dieser Syrup durch eine im reinen warmen Wasser naß gemachte Serviette in eine Porzellan-Schale geseihet, mit einem Achtelmaaß sehr gutem Kirschenwasser, einem Achtelmaaß destillirtem Rosenwasser, dem Safte zweyer Limonien, und dritthalb Loth geklärter Hausenblase vermengt, und der vorhergehenden gleich, in einer Porzellan-Schale oder einem Glasbecher über fein gestampftem Eise gesulzt. Ihre Farbe muß zart rosenroth seyn. Das Umstürzen geschieht wie bey der vorhergehenden Sulz.

Auf diese Weise werden alle aus Blumen bereitete Sulzen behandelt; zu jener aus Nelken werden einige Gewürznelken zu Hülfe genommen. Es ist übrigens keine Folge, daß zu einer jeden Sulz, die schwach in ihrer Substanz ist, immer ein halbes

Glas voll Kirschwasser genommen werden müsse; es kömmt alles darauf an, wie das Kirschwasser stark oder schwach ist; man versucht dem zu Folge die Sulz, bevor dasselbe ganz hinein kömmt; feiner Geschmack ist die Hauptsache.

Orangenblüthensulz. (Gelée de Fleurs d'Orange nouvelles.)

Orangenblüthensulz mit Caramel. (Gelée de Fleurs d'Orange au Caramel.)

Orangenblüthensulz mit Champagner-Wein. (Gelée de Fleurs d'Orange au Vin de Champagne rosé.)

Diese drey Sulzen weichen von der vorhergehenden nur in so weit ab, daß zu der ersten vier Loth frisch gepflückter Orangenblüthe mit vier und zwanzig Loth geklärtem Zucker überbrühet, ein Achtelmaaß gutes Kirschenwasser, dritthalb Loth geklärte Hausenblase, und der filtrirte Saft von drey reifen Orangen kömmt. (S. Orangen-Sulz, die Art, den Saft zu filtriren.)

Bey der zweyten geschieht die Infusion der Orangenblüthe in Caramel, das heißt, die Hälfte des geklärten Zuckers wird über starkem Feuer bis zum Perlen, dann über schwacher Gluth bis zur gelbrothen Farbe eingekocht; in diesem Augenblicke kommen vier Loth Orangenblüthe hinein. Es wird durch einander vermengt, und bedeckt bey Seite gesetzt. Nach dem Auskühlen wird dann ein Viertelmaaß heißes Wasser darüber gegossen, und der Löffel über glühende Asche gesetzt, bis der Zucker gänzlich aufgelös't, einen dünnen, mit dem lieblichen Geruche der Blüthe gesättigten Syrup gibt.)

Zur dritten Sulz wird statt des Orangen-Saftes eine Viertelmaaß Champagner Rosé-Wein genommen. Die Mischung muß immer kalt geschehen.

Erdbeerensulz. (Gelée de Fraises.)

Es wird ein Pfund sehr reifer, schöner, sorgsam durchgeklaubter Erdbeeren mit acht Loth zu dünnem Syrup geklärtem Zucker in einer Porzellan-Schale überbrüht, und genau bedeckt

über eine Nacht stehen gelassen. Diese Infusion wird dann durch einen Filzhut *) langsam geseiht. Unterdessen werden sechzehn Loth Zucker geklärt (S. Abschn. vom Zucker), mit etwas Cochenille halbroth gefärbt, und ebenfalls in eine Schale geseiht, endlich mit dem filtrirten Safte zweyer schönen Limonien, zwey und ein halb Loth aufgelös'ter Hausenblase (S. die Veilchensulz) und dem sehr klaren Erdbeerenzucker vermengt, und derselben Veilchensulz gleich beendigt. Wenn man ein halbes Pfund Johannisbeeren zu den Erdbeeren haben kann, so wird der Limoniensaft entbehrlich gemacht, und die Sulz gewinnt an Lieblichkeit. Die Johannisbeeren werden gepreßt und der Saft langsam filtrirt.

Himbeerensulz. (Gelée de Framboises.)
Johannisbeerensulz. (Gelée de Groseilles.)
Kirschensulz. (Gelée de Cerises.)

Alle diese Sulzen weichen in der Behandlung von der vorhergehenden nur in so weit ab, daß man die Frucht preßt, und den Saft langsam filtrirt. Das Aufgießen bey dem Filtriren muß zwey- bis dreymahl wiederholt werden, bis derselbe endlich hell durchsichtig wird. Die Mischung geschieht dann erst, wenn alle Theile kalt sind; die Masse muß drey Viertelmaaß Sulz geben; ein Dritttheil beträgt der Saft, und die andern zwey Dritttheile geklärter Zucker, Limoniensaft und Hausenblase. Das Kirschenwasser bleibt ganz weg. (S. die Veilchensulz, Artikel in diesem Abschnitt.) Die Himbeerensulz kann durch einen Beysatz von Erdbeeren und Johannisbeeren lieblich modificirt werden; so die Johannisbeerensulz durch Erdbeeren, und die Kirschensulz durch Johannisbeeren.

---

*) Man hat zum klaren Filtriren spitze Hüte ohne Rand aus feinem weißen Filz. Sie werden mittelst angemachter Bändchen aufgehängt, der Saft hineingegossen, und ein anderes Gefäß darunter gesetzt. Nach dem Filtriren müssen dieselben immer umgewendet, in etwas warmem Wasser weichen, und dann erst in mehreren Wassern ausgewaschen werden, um sie zu einer Sulz wieder brauchen zu können.

Muscat-Weintraubensulz. (Gelée de Raisins muscats.)

Zwey Pfund gut gereifter Muscateller-Weintrauben werden von ihren Reben geklaubt und gepreßt; dieser Saft wird dann, nebst dem Saft zweyer Limonien, mehrmahlen durch einen Filzhut filtrirt, endlich mit zwanzig Loth geklärtem Zucker (S. Abschn. vom Zucker) und dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase vermengt, und der Veilchensulz gleich, in einen im Eise eingegrabenen Model gegossen und gesulzt.

Diese und die folgenden Sulzen sind nicht so empfindlich gegen das Zinn, und können folglich im verzinnten Kupfer-Model ohne Nachtheil gesulzt werden.

Um dieser Sulz alle die Schönheit zu geben, deren sie fähig ist, wird sie in einen, eine Traube mit ihrem Blatte bildenden Model gesetzt. Das Blatt wird einen halben Finger dünn mit einer Brunnkresse-Sulz aufgegossen, zu welchem Endzwecke derselbe mit dem Blatte in's Eis gestellt wird; ist dieses gehörig gesulzt, so wird der Model dann in eine natürliche Lage gerichtet, und mit der Traubensulz angefüllt. (S. Kupfertafel 2, Fig. 4.)

Weinscharlsulz (Berbis-Beeren). (Gelée d'Épines vinettes.)

Es werden zwey Pfund rein gepflückter, gut gereifter Weinscharl in vier und zwanzig Loth geklärtem Zucker fünf Minuten lang gekocht, und dann bey Seite gesetzt. Nach dem völligen Auskühlen wird dieser Syrup durch ein seidenes Sieb geseiht, mit dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase vermengt, in die gehörige Form gegossen, und der Veilchensulz gleich in's fein gestampfte Eis gegraben und gesulzt. (S. die Veilchensulz.)

Da die Beeren dem Syrup ihre Säure mittheilen, ohne daß man nöthig hätte, Limonien-Säure oder sonst einen Saft beyzusetzen, so müssen die vier und zwanzig Loth Zucker in zwey Seitel Wasser geklärt werden, damit man nach der Beymischung der Hausenblase einen Model von drey Viertelmaaß füllen kann. (S. Abschn. vom Zucker.)

Abrikosensulz. (Gelée d'Abricots.)

Achtzehn Abrikosen, die gut gereift sind, werden gespalten, die Steine herausgelö'st, und nun von zwölf zu zwölf Stück in etwas dünn gehaltenem Syrup aus vier und zwanzig Loth Zucker langsam weich gekocht. Dieser mit dem Geschmack und Geruch gesättigte Syrup wird nach dem Auskühlen durch einen Filzhut filtrirt, mit dem filtrirten Safte zweyer Limonien und dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase vermengt, endlich der Veilchensulz gleich in einen schönen Model gegossen, in's fein gestampfte Eis gegraben. (S. die Veilchensulz.)

Pfirsichsulz. (Gelée de Pêches.)

Diese Sulz wird der vorhergehenden gleich bereitet.

Ananassulz. (Gelée d'Ananas.)

Zwey kleine, oder eine große gut gereifte Ananas wird dünnscheibig geschnitten, und zwey Minuten lang in dünn gehaltenem Syrup aus vier und zwanzig Loth Zucker gekocht, dann genau verschlossen bey Seite kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen wird diese Infusion durch ein seidenes Sieb geseiht, mit dem filtrirten Safte zweyer Limonien und dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase vermengt, und den vorhergehenden gleich gesulzt. (S. die Veilchensulz.)

Orangen-Sulz. (Gelée d'Orange de Malte.)

Aus acht schönen Orangen und zwey Limonien wird der Saft nach ihrem Aufschneiden leicht ausgepreßt, und durch einen Filzhut mehrmahlen filtrirt. Ich sage mit Bedacht, leicht ausgepreßt, weil derselbe, der mit Gewalt bis auf den letzten Tropfen aus der Schale gepreßt wird, sich nicht rein filtriren läßt. Dieser nun wasserklare Saft wird mit vier und zwanzig Loth geklärtem Syrup, in welchem einige dünne Schalen der Orange mitgekocht haben, und der durch einen schwachen Beysatz von Cochenille gelbroth gefärbt worden ist, nebst dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase vermengt, und den vorhergehenden gleich, in schönen Formen gesulzt. (S. die Veilchensulz.)

Orangen = Sulz in ihren Schalen. (Gelée d'Orange en Écorces.)

Zehn der schönsten gleichgroßen Orangen werden mit einem scharfen Ausstecher von sechs Linien im Durchmesser eingestochen, und das Köpfchen behuthsam heruntergenommen; dann wird die ganze Orange mit einem Hohleisen oder mit einem scharfen Kaffehlöffel durch diese Öffnung ausgehölscht, das herausgebrachte Fleisch wird leicht gepreßt, und durch einen Filzhut geseiht. Die Schale der Orange wird bestmöglichst von der inwendigen fleischigen weißen Schale entblößt, jedoch so behuthsam, daß keine Wunde in der äußersten gelben Schale geschehe, die nun in's kalte Wasser geworfen wird, damit sie in ihre runde natürliche Form trete und fest werde. Dann wird die nähmliche Arbeit bey der zweyten wiederholt, und dieß nun so fort, bis alle ausgehölscht sind. Der brunnenklar geseihte Saft wird mit dem ebenfalls filtrirten Saft zweyer Limonien vermehrt, mit zwanzig Loth geklärtem Zucker, der mit etwas Cochenille gefärbt ist (S. Abschn. vom Zucker), und dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase vermengt. (S. die Veilchensulz.) Die nun wieder abgetrockneten Orangen-Schalen werden über ein Sieb mit viel und sehr fein gestampftem Eise zwey Finger breit aus einander aufgestellt und mit der Sulz angefüllt, endlich mit Papier bedeckt bey Seite gestellt. Nach dem vollkommenen Sulzen, oder vielmehr bey dem Anrichten, werden sie rein abgetrocknet, mit den ausgestochenen und gereinigten Blättchen der Schale bedeckt, und so sechs Stück über eine zierlich mit einer Serviette bedeckte Schüssel aufgestellt; über ihre Mitte kömmt die siebente Orange, inzwischen kommen Orangen-Lorber = oder auch Nachtschattenblätter. Drey Orangen werden en réserve gehalten, um sich gegen jeden Unfall zu schützen.

Will man dieses Gericht mit mehr Eleganz auftischen, so werden die Orangen in ein Körbchen von Dragantteig oder Mandelteig aufgerichtet; soll die Eleganz noch gesteigert seyn, so werden kleine Käppchen oder Schirme von Zucker in eine der-

gleichen kleine Form gesponnen, und über eine jede Orange gesetzt. (S. Abschn. vom gesponnenen Zucker.)

Von noch schönerem Ansehen sind diese Orangen, wenn man sie nach dem Sulzen mit einem sehr scharfen dünnen Messer auf vier Theile schneidet und dann zierlich aufdressirt.

Eine kleine Abweichung von den vorhergehenden ist die Gelée d'Orange en petits Paniers, wozu die Orangen nähmlich in der Form kleiner Körbchen ausgehölscht, mit der Sulz angefüllt und gesulzt werden, die man dann über einem staffeligen Aufsatz von hartem Zuckerteig aufrichtet.

Gestreifte Orangen-Sulz. (Gelée d'Orange en Rubans, ou à la belle Vue.)

Es werden sieben Orangen, den vorhergehenden gleich, rein ausgehölscht und in's reine kalte Wasser geworfen; unterdessen wird der dritte Theil der aufgezeichneten Orangen-Sulz (S. Orangen-Sulz), und der dritte Theil der Mandelsulz (S. Abschnitt Mandelsulz) bereitet; diese beyden Sulzen müssen um ein Weniges stärker mit der Hausenblase gehalten werden, als die vorhergehenden. Die nun aus dem Wasser abgetrockneten Orangenschalen werden über ein Sieb mit zerstampftem Eise aufgerichtet, eine jede wird mit einem Eßlöffel voll Mandelmilchsulz angefüllt, nach dessen Sulzen wird anderthalb Löffel Orangen-Sulz aufgegossen, endlich nach diesem Sulzen zwey Löffel voll Mandelmilchsulz, und so fort, bis auf ihre Mitte; dann wird wieder abgenommen, bis sie endlich ganz voll sind. Das Ganze fordert viel Aufmerksamkeit, damit die Lagen gleich dick und immer gut gesulzt werden. Vor dem Anrichten werden die Orangen, eine jede auf sechs Theile, mit einem sehr dünnen und scharfen Messer getheilt, und in einer schönen Schale aus Mandelteig aufdressirt. (S. Kupfertafel 2, Figur 3.)

Limonien-Sulz. (Gelée de Limons.)

Es wird aus zehn schönen, gesunden und gut gereiften Limonien, die von einander geschnitten werden, nur leicht der

Saft ausgepreßt, und durch einen dichten Filzhut mehrmahlen filtrirt; dieser wasserklare Saft wird dann mit acht und zwanzig Loth geklärtem Zucker (S. Abschn. vom Zucker), und dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase vermengt (S. Veilchensulz, Hausenblase), in den gehörigen Model gegossen, und in's fein gestampfte Eis gegraben. Das Umstürzen geschieht wie bey der Veilchensulz.

Die Schönheit dieser Sulz besteht in ihrer Weiße und spiegelklaren Durchsichtigkeit. Fünf schöne vollkommen ausgepreßte Limonien würden hinreichen, den acht und zwanzig Loth Zucker die gehörige Lieblichkeit und Kraft zu geben; allein da der stark ausgepreßte Saft trübe wird, so muß man zehn nehmen. So wird auch der Saft zweyer Limonien in schon geklärten Zucker gethan, um diesen möglichst weiß zu erhalten.

Diese Sulz kann übrigens, den Orangen gleich, in die ausgehölschten Schalen, oder als Körbchen, oder auch gestreift aufgetischt werden. (S. die vorhergehenden Orangen-Sulzen.)

Vanille-Sulz. (Gelée de Vanille.)

Es werden vier und zwanzig Loth Zucker klar gekocht (S. Abschn. vom Zucker), und während des Kochens mit Cochenille hochroth gefärbt; dann werden in diesen kochend heißen Syrup zwey große schöne Stängchen Vanille auf kleine Stücke überschnitten geworfen, und genau bedeckt bey Seite gesetzt. Nach dem völligen Erkalten wird der Zucker durch eine reine Serviette geseiht, mit dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, dem Safte zweyer Limonien und einem halben Seitel Kirschenwasser vermengt (S. Veilchensulz), und in die schicklichen, in gestampftem Eise eingegrabenen Model gegossen, und so sulzen gelassen. Das Umstürzen hat diese Sulz mit den übrigen gemein.

Diese Sulz kann noch schöner und besser von einem guten Vanille-Liqueur erhalten werden; es wird in diesem Falle drey Viertel-Bouteille Liqueur, eine Viertel-Bouteille rothgefärbter Syrup, und dritthalb Loth aufgelös'te Hausenblase, nebst dem Safte zweyer Limonien beygesetzt.

Vanille-Sulz mit Caramel. (Gelée de Vanille au Caramel.)

Zwey schöne und große Stängchen Vanille werden auf kleine Stücke überschnitten, und mit der Hälfte des zur vorhergehenden Sulz bestimmten Syrups, nähmlich vierzehn Loth Zucker, über starkem Feuer so eingekocht, daß der Zucker verdickend sich röthlichgelb färbt; dann wird der Zuckerlöffel genau bedeckt bey Seite gesetzt. Nach dem völligen Auskühlen wird dieser Caramel mit einem Seitel kochenden Wassers begossen, und über glühende Asche gesetzt, nach dem vollkommenen Auflösen endlich durch eine reine Serviette geseiht, und lau mit der andern Hälfte Syrup, dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, dem Safte zweyer Limonien, und einem halben Seitel des feinsten Kirschenwassers vermengt, und in die gehörigen Model gegossen in's Eis gestellt. (S. die Veilchensulz.)

Auch diese Sulz wird gern roth gefärbt, weil die Vanille, in gehöriger Menge angebracht, einer jeden Infusion rothe Farbe gibt.

Kaffehsulz. (Gelée au Café.)

Zwölf Loth Kaffeh-Moka werden langsam rothbraun gebrannt, welches aber unter stetem Schütteln und Schwingen geschehen muß, damit die Körner sehr gleich gebrannt werden. Drey Theile werden so ganz brennend noch in ein Seitel kochendes Wasser geworfen und genau bey Seite gestellt; der vierte Theil wird gerieben, und mittelst des Aufgusses ein halbes Seitel starker schwarzer Kaffeh daraus filtrirt. Die Infusion und der schwarze Kaffeh werden nun durch einen sehr reinen Filzhut ganz kalt noch einmahl filtrirt, dann mit dem noch etwas lauen und dick gehaltenen Syrup aus vier und zwanzig Loth geklärtem Zucker (S. Abschn. vom Zucker), und mit dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, endlich mit einem halben Seitel Kirschenwasser und dem Safte zweyer Limonien vermengt, und in die gehörigen, in gestampftem Eise eingegrabenen Model gegossen. (S. Veilchensulz.)

Diese Sulz muß sehr klare röthlichbraune Farbe, nebst dem köstlichsten Geschmacke, haben.

Man bereitet sie auch ganz weiß, allein wasserweiß kann sie nicht erhalten werden, und so ist die natürliche rothbraune Farbe des schwarzen Kaffehs wohl des Vorzugs werth.

Theesulz. (Gelée au Thé chinois.)

In den sehr klaren kochenden Syrup aus vier und zwanzig Loth Zucker (S. Abschn. vom Zucker) wird etwas Cochenille und zwey Eßlöffel voll Thee geworfen, und genau verschlossen bey Seite gesetzt; nach dem völligen Auskühlen wird dieser Syrup durch ein halbes Seitel Wasser verdünnet, und durch einen Filzhut geseiht, dann mit einem halben Seitel Kirschenwasser und dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, nebst dem Safte zweyer Limonien vermengt, und in den gewählten Model zum Sulzen in's Eis gegraben. (S. Veilchensulz.)

Diese Sulz muß nur sehr matte rosenrothe Farbe haben.

Angelica-Sulz. (Gelée d'Essence d'Angélique verte.)

Vier Loth sehr rein gewaschene und abgetrocknete Angelica-Wurzel wird feinblätterig überschnitten, und nebst zwey Loth überstoßenen Körnern dieser Pflanze in vier und zwanzig Loth geklärten, aber noch kochenden Zucker geworfen, und genau bedeckt bey Seite gesetzt. Nach dem völligen Auskühlen wird diese Infusion mit etwas klarem Wasser verdünnet, und durch ein seidenes Sieb geseiht, endlich mit dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, nebst dem Safte zweyer Limonien, und einem halben Seitel Kirschenwasser vermengt, so daß das Ganze ungefähr drey Seitel einer köstlichen wasserklaren lichtgrünen Masse gibt, die nun in die schickliche Form gegossen, und in's gestampfte Eis eingegraben wird. (S. Veichensulz.)

Krausemünze-Sulz. (Gelée d'Essence de Menthe.)

In den aus vier und zwanzig Loth geklärtem Zucker (S. Abschn. vom Zucker) kochenden Syrup werden ungefähr zwey Loth Krausemünzblätter, nebst den Schalen von zwey Limonien

geworfen, und genau bedeckt bey Seite gesetzt; nach dem völligen Auskühlen wird die Infusion, mit etwas Wasser verdünnet, durch ein seidenes Sieb geseiht, und mit dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, dem Safte zweyer Limonien und einem halben Seitel Kirschenwasser vermengt, und so in den schicklichen Model gegossen, und in's gestampfte Eis eingegraben, gesulzt. (S. Veilchensulz.)

Französische Sulz. (Gelée au parfait amour.)

In den kochenden Syrup aus vier und zwanzig Loth Zucker (S. Abschn. vom Zucker) werden von zwey schönen Citronen und einer Cedrate äußerst fein herabgeschnittene Schalen, nebst sechs grob überstoßenen Gewürznelken und etwas Cochenille geworfen, und dieses nun genau bedeckt auf die Seite gesetzt; bey dem völligen Auskühlen wird der Syrup, mit etwas Wasser verdünnet, durch ein seidenes Sieb geseiht, und mit dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase, dem Safte zweyer Limonien, nebst einem halben Seitel Kirschenwasser vermengt, in einen Model gegossen, und in's fein gestampfte Eis eingegraben. Das Umstürzen geschieht wie bey der Veilchensulz.

Diese Sulz muß zartroth, von hohem aber lieblichem Geschmacke seyn.

Englische Sulz. (Calf's feet Jelly.) Nach I. Collingwood und I. Woolams.

Es werden zwey bis drey rein abgebrühte Kalbsfüße von einander gehauen, und die Haut, von den Knochen abgelös't, rein ausgewaschen, auf kleine Stücke überschnitten, und mit drey halben Maaß reinen weißen Wassers in einer angemessenen Casserole vier Stunden lang gekocht, oder das Wasser unter oftmahligem Abschäumen auf eine halbe Maaß eingekocht, die hinlänglich mit der thierischen Gallerte geschwängert worden ist; es wird durch ein reines Tuch geseiht. In dasselbe kommen drey viertel Pfund Zucker, der Saft zweyer Limonien, zwey bittere Orangen, etwas mehr als eine halbe Bouteille alter Rheinwein,

und acht zu Schnee geschlagene Eyerklar. Die Casserole wird sonach über's Feuer gesetzt, und mit der Ruthe fortgeschlagen, bis die Sulz fünf Minuten lang gekocht hat. Dann wird die Sulz durch einen Filtrirhut oder einen sehr dichten Sack aus englischem Flanell so oft durchgeseiht, bis sie höchst durchsichtig wasserklar durchfließt. Unter allen Sulzen ist nur diese einzige, die sich so behandeln läßt, und dieser klaren Durchsichtigkeit fähig ist. Ihr Geschmack wird zart und lieblich gesteigert, wenn man statt Rheinwein Madera-Sec braucht.

Hirschhorn-Sulz. (Hartshorn Jelly.)

Wird der vorhergehenden ganz gleich bereitet; statt Kälberfüßen wird ein halb Pfund geraspelter Hirschhorn genommen.

Diese Sulz hat die Eigenschaft, außerordentlich zu stärken, weßwegen man sie alten Leuten empfiehlt. (S. Funke's Naturgeschichte, den Artikel Hirschhorn betreffend.)

Sulz von Brunnkresse. (Gelée du Cresson.)

Vier Hände voll sorgfältig geklaubte Brunnkresse werden im steinernen sehr reinen Mörser fein gestoßen, und ihr Saft, den sie viel geben, durch ein Haartuch in eine Schale gepreßt. Nach beendigtem Auspressen werden zwey Eßlöffel voll süßer Milch demselben beygemischt und warm gestellt; nach einiger Zeit stockt die Milch sammt dem Safte, und gibt einen sehr feinen, grünen Topfen, der abgeseiht, mit einigen Löffeln voll klarem Wasser abgerührt, wieder geseiht, und mit vier und zwanzig Loth geklärtem Zucker (S. Abschn. vom Zucker), dem Safte dreyer Limonien und dritthalb Loth geklärter Hausenblase vermengt, in dem gehörigen Model zum Sulzen in's Eis gegraben wird. (S. Veilchensulz.)

Punschsulz. (Gelée de Ponche.)

Es werden in den kochenden Syrup von acht und zwanzig Loth geklärtem Zucker (S. Abschn. vom Zucker) sehr dünn abgeschnittene Limonienschalen von zwey Limonien geworfen, und genau bedeckt auf die Seite gesetzt; unterdessen wird der leicht aus-

gepreßte Limoniensaft durch einen Filzhut geseiht. Wenn nun der Syrup völlig kalt ist, so wird derselbe durch ein seidenes Sieb geseiht, und mit dem Safte der Limonien, der nicht mehr betragen darf, als man allenfalls aus zwey starken Limonien mit Gewalt auspressen könnte, nebst dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase und einem halben Seitel Rum vermengt, und in die gehörigen, in feingestampftem Eise eingegrabenen Model gegossen. (S. Veilchensulz.)

Limoniensulz mit Orangengeruch. (Gelée au zeste d'Orange.)

Limoniensulz mit Cedratengeruch. (Gelée au zeste de Cédrat.)

Limoniensulz mit Bergamottengeruch. (Gelée au zeste de Bergamotte.)

Limoniensulz mit Bigaradengeruch. (Gelée au zeste de Bigarade.)

Limoniensulz mit gemischtem Geruch. (Gelée aux quatre Zestes.)

Sind nur Wiederholungen der Limoniensulz. Statt Limonienschalen werden die Schalen der Cedrate, oder Bergamotte, oder Bigarade, oder von allen vieren zugleich in den Syrup infusirt. (S. Limoniensulz.)

Sulz von Champagner-Wein. (Gelée du Vin de Champagne rosé.)

Es werden vier und zwanzig Loth feiner weißer Zucker geklärt, und auf ungefähr ein Seitel Syrup eingekocht (S. Abschnitt vom Zucker); während des Klärens wird aber etwas Cochenille beygesetzt, um demselben eine zartrothe Farbe zu geben, der nach einigem Abkühlen durch ein seidenes Sieb geseiht, und nun mit dritthalb Loth aufgelös'ter Hausenblase und einer halben Bouteille Rosé. Champagner-Wein vermengt, in die in gestampftem Eise eingegrabenen Model gegossen wird. Das Umstürzen geschieht dann wie bey der Veilchensulz. (S. Veilchensulz.)

Nach diesem Vorgange werden alle Weinsulzen gemacht. Z. B.

Sulz von Madera-Sec,
— — Malaga,
— — d'Alicante,
— — Constance,
— — Tokayer,

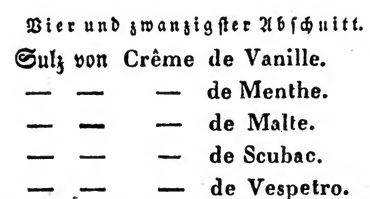
und dergleichen. Zu jenen, die viel Zuckerstoff haben, wie Malaga, Muskat, d'Alicante, Constance und Tokayer, wird nur zwanzig Loth Zucker gebraucht.

Sulzen von Marasquin. (Gelée de Marasquin.)

Der aus zwanzig Loth des feinsten und geklärten Zuckers gekochte Syrup (S. Abschn. vom Zucker) wird lau mit dritthalb Loth aufgelöster Hausenblase, und einem Seitel des besten Marasquin aus Zara, dem Safte zweyer Limonien vermengt, und die Masse, den vorhergehenden gleich, in den Model gegossen, in's gestampfte Eis eingegraben und gesulzt. (S. Veilchensulz.)

Auf diese Weise werden alle aus Liqueur bestehenden Sulzen bereitet, wie z. B.:

Sulz von Anis de Hollande.
— — Eau d'Or.
— — — d'Argent.
— — — de la Côte.
— — — de Girofle.
— — — de Cédrat.
— — Crême de Fraises.
— — — de Cacao.
— — — de Moka.
— — — de Pomone.
— — — d'Arabie.
— — — de Barbade.



Sulz von Crême de Vanille.
— — — de Menthe.
— — — de Malte.
— — — de Scubac.
— — — de Vespetro.

Hierher kommen noch einige Gerichte, die zu den Sulzen gehören, und ihrer Neuheit und schönen Effecte wegen sehr gesucht werden. Man braucht zu ihrer Bereitung eigene Formen, so z. B. eine runde Kuppelform von fünf Zoll im Durchmesser, und etwas über drey Zoll Höhe; in diese kommt eine andere von drey Zoll im Durchmesser und zwey Zoll Höhe; diese Formen können auch rippigrund seyn, dagegen wird die kleinere aber kalt gehalten. Die kleinere Form wird in ihrer offenen Breite mit drey bis vier gleichvertheilten Stiften versehen, die an ihren Enden umgebogen sind, um desto sicherer der Oberfläche der großen Form gleich zu bleiben, und den inwendigen Spielraum gleich groß zu lassen. Der Gebrauch dieser Formen wird ihre Structur sehr deutlich in's Licht setzen.

Erdbeerensulz aus gemischten Beeren. (Macédoine de Fruits rouges à la Gelée de Fraises.)

Es wird die oben angezeigte Kuppelform über eine Casserole in's fein gestampfte Eis eingegraben, in ihre Mitte kommt der kleine Model, der rund herum einen baumenstarken Raum läßt; dieser Raum wird mit einer sehr durchsichtigen, aber schwachrothen Erdbeerensulz (S. Erdbeerensulz) bis an den Rand des Models angefüllt. Während dieses sulzt, werden ungefähr zwanzig Ananas-Erdbeeren, eben so viel ordinäre schön rothe Erdbeeren, so viel weiße und so viel rothe Himbeeren, so viel in schönen Träubchen weiße und rothe Johannisbeeren rein ausgeklaubt und zur Hand bereitet; diese Früchte müssen alle so rein seyn, daß man nicht nöthig hat, sie zu waschen, indem das Wasser dieser Frucht immer schadet. Wenn nun die Sulz fest ist, so wird der leere kleine Model mit warmem Wasser ganz angefüllt, wel-

ches jedoch geschwind geschehen muß, weil derselbe sich dadurch von der Sulz nehmen läßt, diese aber nicht zu viel zergehen darf. Diese, durch das Herausnehmen des kleineren Models, in der Sulz entstandene Leere wird nun mit der ausgesuchten Frucht angefüllt, und mit der übrig gehaltenen Sulz voll gegossen; und so bleibt alles in dem Eise stehen, bis es durch und durch gesulzt ist. Das Umstürzen hat sie mit der Veilchensulz gemein. Dieses Gericht ist von großem Effecte, allein man sieht wohl, daß es sorgsame Arbeit fordert.

Weinbeersulz mit Steinobst. (Macédoine de Fruits à la Gelée de Raisins muscats.)

Der über einem kleinen runden Dreyfuß stehende, und im gestampften Eise eingegrabene, halbrunde Model, in dessen Mitte der kleinere Model eingesetzt ist (S. die vorhergehende Erdbeersulz mit Beeren), wird nun mit der Weinbeersulz angefüllt (S. Weinsulz). Es geschieht leicht, daß, wenn der kleinere Model nicht schwer genug im Kupfer ist, derselbe von der Schwere der Sulz in die Höhe getrieben wird; um diesem vorzubeugen, gibt man ein Gewicht in dessen Tiefe. Während dem Sulzen des Aufgusses werden ein schöner, gut gereifter Pfirsich und zwey große, schöne Abrikosen auf vier Theile gespalten und reinlich geschält. So viel als diese im Quantum betragen können, werden der schönsten, blauen Weintrauben beygelegt. Wenn nun die Sulz indessen fest ist, so wird das Gewicht aus der kleinen Form genommen, und diese mit warmem Wasser angefüllt, mittelst welcher Wärme selbe, von der Sulz lassend, heraus gehoben werden kann; dieses alles muß schnell und geschickt geschehen. In diese hohle Sulz wird nun das bereitete Obst gethan; es wird mit der übrig behaltenen Sulz voll ausgefüllt, und bis zum gänzlichen Sulzen stehen gelassen. Das Umstürzen hat diese Sulz mit der Veilchensulz gemein; ihre spiegelklare Durchsichtigkeit dem eingeschlossenen Obst den besten Effect verschafft.

Weinscharlsulz mit Pflaumen. (Macédoine de Prunes à la Gelée d'Epines vinettes.)

Die im Eise eingegrabene Form (S. Erdbeersulz mit gemischten Beeren) wird den vorhergehenden gleich, die kleinen Form in ihrer Mitte, mit der Weinscharlsulz angefüllt. (S. Weinscharlsulz.) Während dem Sulzen werden sechs schöne, große Katharinenpflaumen, eben so viel Reineclauden und zwölf Prünellen von einander gespalten und reinlich abgeschält, dann so viel rothe Weinbeeren und einige Sträußchen Weinscharl zur Hand gerichtet. Ist die Sulz nun fest, so wird in die kleine Form warmes Wasser gegossen, wodurch sie von dieser lassend nun aufgehoben wird. In die Vertiefung kömmt das bereitete Obst, wird mit der übrig behaltenen Sulz begossen, und nun gänzlich sulzen gelassen. Das Umstürzen geschieht auf die Weise wie bey der Veilchensulz. (S. Veilchensulz.)

Limoniensulz mit Orangenspalten. (Gelée de Limons avec une Macédoine d'Oranges rouges.)

Es werden vier schöne Orangen vom rothen Fleische behuthsam und reinlich abgeschält, auf acht Spalten eine jede getheilt, und so werden sie in die Mitte der Limoniensulz, welche der vorhergehenden gleich aufgegossen ist, gethan, mit der Sulz dann ganz angefüllt und gesulzt. Es muß besonders darauf gesehen werden, daß die Orangen roth sind, und die Kerne richtig heraus kommen.

Man kann diese Art Sulzen auch im Winter geben; dann werden die Sulzen aus Liqueurs und aus in Geist eingelegtem Obste genommen. Die Bereitung bleibt der vorhergehenden gleich.

Eine Abart, oder vielmehr Nothhülfe, sind die gefaumten Sulzen, die nur dann gemacht werden, wenn wir die bereitende Sulz, oft ohne unsere Schuld, nicht gehörig klar bekommen können, welches wohl öfters geschieht.

Man gießt das Amalgam der Sulz in einen Schneekessel, stellt diesen über's gestampfte Eis, und schlägt die Sulz, dem

Schnee gleich, mit einer aus Olivensträußchen gemachten Ruthe. Durch das Verdicken der Hausenblase faumt die Sulz, wird dicht und weiß, dem Schnee ähnlich; dann wird sie aber auch gleich in die im Eise eingegrabene Form gegossen, bevor sie zu fest wird, in welchem Stande sie dann die Form des Gefäßes nicht mehr genau annehmen würde. Nach einer Stunde höchstens ist sie vollkommen gesulzt, und kann folglich umgestürzt und aufgetischt werden.

Weil aber diese Sulz der gefaumten Milchsulz so ähnlich ist, daß man sich an ihrem Äußeren irren könnte, so wird gewöhnlich, als Kennzeichen, einen halben Finger hoch die noch ungefaumte Sulz in die Form gegossen, und dann erst die gefaumte Sulz darüber gethan.

Man sieht wohl, daß eine jede Sulz so bereitet werden kann. (S. Veilchensulz und die folgenden.)

Fünf und zwanzigster Abschnitt.

Vom Butterteig.

Die richtige Bereitung der Teige überhaupt setzt die genaue Kenntniß ihrer Bestandtheile zum voraus, ohne welche man auf Hindernisse, unvorhergesehene Fälle und Phönomene stößt, die beängstigen und verwirren, so daß man, unsicher gemacht, eher einen Schritt rückwärts als vorwärts in der Wissenschaft thut.

Das Mehl, als der nothwendigste Bestandtheil, gibt die meisten Abweichungen, fordert daher die größte Aufmerksamkeit.

Der Weitzen gibt das feinste, leichteste, weißeste, mit einem Worte das schönste Mehl, das die Kunstbäckerey gebrauchen kann; allein nicht ein jeder Weitzen gibt es gleich schön und gut; es hat die trockene oder nasse Witterung des Jahrganges, dann das Alter dieser Frucht u. dgl. mehr einen großen Einfluß auf die Qualität desselben. Diese Rücksichten gehen indessen zunächst den Müller oder Mehlhändler an; der Kunstbäcker wählt das

blendend weiße, trockene, leichte und feine, das sogenannte Blumenmehl (Auszug); allein er muß bey dieser Auswahl darauf sehen, daß es nicht gar zu frisch gemahlen, gerade von der Mühle her sey, denn da ist es noch zu wenig mit Luft gesättigt, hat keinen Halt (keinen Kern), der daraus bereitete Teig läßt nach, das heißt, er wird flüssig, weich, und das Backwerk schwer und speckig.

Das grobe Mehl, wenn es auch sehr weiß wäre, welches selten der Fall ist, taugt zu keinem Teig, am allerwenigsten zu dem feinblätterigen Butterteige; die Verbindung mit der beygesetzten Flüssigkeit ist nicht vollkommen, der Teig bricht, die Butter entquillt, und ein unansehnliches Machwerk wird das Resultat der oft richtigsten Behandlung.

Von einem eben so nachtheiligen Einfluß auf das Mehl ist die Feuchtigkeit bey dessen Aufbewahrung; es wird schwer, fällt in Ballen und verdumpfet bald; da es hingegen an einem trockenen Orte, unter einigen zu diesem Endzwecke abzielenden Vorrichtungen, Jahre lang aufbewahrt, und eben dadurch verbessert werden kann. Die Regel, ein gewisses Quantum Mehl stets im Vorrath zu haben, gehört daher unter eine der richtigsten und nothwendigsten; sie gewährt überdieß den großen Vortheil, daß man mit Sicherheit auf das Anziehen (Einsaugen der Flüssigkeit bey dem Amalgam) rechnen, und sich darnach richten kann.

Ein eben so wichtiger Bestandtheil der Kunstbäckerey ist die Butter; ihr negativer Werth wird hier nie in Anschlag gebracht, denn die Forderung, daß sie geschmacklos sey, ist eigentlich keine Forderung, sondern daß sie einen lieblichsüßen Grundgeschmack habe, und denselben der Bäckerey mittheile; daher die nothwendig sorgsame Wahl in der Beyschaffung derselben.

Es gibt Butter, die geschmacklos, kurz und sperr (wenn ich mich so ausdrücken darf), weniger Fett enthält, und daher die gehörige Wirkung nicht thut, wie man es bey dem Butterteig leicht ersehen kann. So leicht es nun scheint, bey einer großen Auswahl die beste von der schlechtern zu unterscheiden, da es nur auf die Geschmackfeinheit ankömmt, so gehört dennoch häu-

figes Vergleichen und eine gewisse Übung dazu, indem die schöne, gelbe Farbe, ein frisches Ansehen und ihre Compactibilität noch immer unsichere Zeichen ihrer Vollkommenheit sind. Man muß sie bedachtsam versuchen, kosten, allein nicht zu schnell nach einander, weil sonst ein gewisser Nachgeschmack das feine Gefühl abstimmt, und jeden Unterschied aufhebt. Die beste Butter muß überhaupt in großen Meiereyen gesucht werden, wo man bey Erhaltung einer großen Menge Milch nicht erst auf ein gewisses Quantum Obers warten muß, um Butter schlagen zu können, die nur aus süßem Obers lieblichsüß und feinschmackhaft wird.

In gut organisirten Küchen wird der Vorrath von Butter in den Monathen May und September auf das ganze Jahr gemacht, indem sie in diesen beyden Monathen am besten ist *).

Die untergeordneten Bestandtheile eines jeden Teiges, wie Milch, Eyer, Zucker und Salz, sind theils im ersten Theile dieses Werkes, theils auch in diesem zweyten Theile hier und da in Betracht gezogen worden.

Butterteig. (Feuilletage.)

Es wird ein Pfund Blumenmehl durch ein feines Sieb über die Tafel gesiebt, und in einem Kranz aus einander gestrichen; in diese Vertiefung kommen zwey Eyerdotter, ein halb Ey großes Stückchen Butter, ein Achtelmaaß Wasser, und ein halber Eßlöffel voll feines Salz; dieses wird, mittelst eines leichten Vermengens mit den Fingern der rechten Hand, zu einem Teige gebildet. Dieser Teig wird nun zusammen genommen, mit Mehl leicht bestäubt, und zwey bis drey Minuten lang geknetet, bis er sich fein befühlen läßt, und dadurch eine glatte Außenseite zeigt. Sollte es geschehen, daß das trockene Mehl das Wasser stark ein-

---

*) Zu diesem Behufe wird die Butter in reinem Wasser zu wiederholten Mahlen gewaschen, dann mit feinem Salz (einen starken Eßlöffel voll auf ein Pfund derselben) über einer sehr reinen nassen Tafel genau abgearbeitet, in große, steinerne Töpfe geschlagen, und genau bedeckt, an einem kalten Orte aufbewahrt; bey dem Gebrauche wird sie jedes Mahl gewaschen, und dadurch entsalzt.

sauge, und der Teig dadurch zu fest werden möchte (welches anziehen heißt), so müßte man etwas mehr nachgießen; denn die gehörige Feste oder Weiche des Teiges ist von Wichtigkeit, und das vollkommene Gelingen des Gebäckes hängt großen Theils von diesem ab. Man nimmt den Teig zusammen, bestäubt leicht den Ort, wo dieser geknettet ward, mit Mehl, und rollt die Masse, unter einigem Drücken über derselben Stelle, bis die daselbst noch klebenden Klümpchen, sich von der Tafel lösend, an dem großen Klumpen bleiben; man rollt diesen vollkommen rund, und wenn derselbe in einer Zeit von zwey Minuten ein Drittheil sinkt und sich ausbreitet, so ist der Teig gehörig genäßt worden. Man gewinnt übrigens nach einiger Übung einen feinen Tact in der rechten Hand, mittelst welchem man bey dem Zusammenspülen des Wassers mit dem Mehle, den gehörigen Grad der Näße leicht bestimmen kann. Die Tafel muß nach dieser Arbeit rein bleiben *).

Nun wird ein Pfund Butter (besonders im Winter) weich und zähe geknetet, in den im Viereck Finger dünn aus einander gepreßten Teig gethan, und mit demselben, genau eingeschlagen, an einem kalten Orte stehen gelassen. Nach fünf Minuten des Rastens wird der Teig drey Schuh im gleichen Viereck behuthsam aus einander gewalkt, dann von unten hinauf und von oben herab einen Schuh breit über einander gebogen, und mit dem Walker leicht niedergepreßt, so daß der Teig, dreymahl über einander liegend, einen Schuh breiten und dreymahl so langen Streif

*) Es gehört unter die Regel der strengen Reinlichkeit, daß die Tafel, wo die Teige bereitet werden, nicht gewaschen, sondern mit den Teigen selbst oder mit Mehl gereinigt werde; das Reinigen mit Mehl soll aber nur dann Statt finden, wann die Teige, weich gehalten, diese stark bekleben, wie z. B. bey den Kugelhupfen, Apostelkuchen u. d. gl. Die teigige Stelle wird dann mit Mehl stark bestäubt, und mit beyden Handflächen befahren, bis die Klümpchen, zu festen Knoten zusammen gerollt, alles an sich nehmen, und die Tafel rein lassen. Nach der beendeten Arbeit wird sie stets mit reinen Tüchern bedeckt, um sie vor Staub zu schützen.

gibt. Das Überbiegen über sich selbst geschieht nun auch bey diesem langen Streife, und der Teig ist endlich wieder auf einen Schuh im Viereck beysammen, welches man den Teig einmahl geschlagen heißt. Will man sich die Arbeit erleichtern, so walkt man den Teig erst drey Schuh in der Länge, überbiegt ihn dreymahl, und walkt ihn drey Schuh in die Breite, und überbiegt ihn dann wieder. Nach fünf Minuten des Rastens an einem kalten Orte wird dieselbe Operation wiederholt, und dann ist der Teig zweymahl geschlagen. Nach fünf andern Minuten wird der Teig zum dritten Mahl geschlagen und als beendet angesehen. Nach einer abermahligen Ruhe von einigen Minuten können die folgenden Bäckereyen daraus bereitet werden.

Im Sommer unterliegt diese so leicht scheinende Arbeit mancher Schwierigkeit, die Hitze hält die Butter weich, und die wiederholte Berührung macht sie flüssig. Um dieser Unannehmlichkeit einiger Maaßen zu begegnen, gibt man die Butter eine geraume Zeit vor dem Gebrauche in kaltes Wasser mit reinem Eise, arbeitet sie dann hierin zähe, trocknet sie endlich mit einer Serviette ab und schlägt sie in den Teig; nach einem jeden Schlagen, das schnell vor sich gehen muß, wird der Teig zwischen zwey Platfonds über fein gestampftes Eis gestellt, nach fünf Minuten umgewendet und nach zehn Minuten wieder geschlagen, so daß nach Ablauf von dreyßig, im Winter aber fünfzehn Minuten die Arbeit beendet sey.

Das Schlagen muß überhaupt mit möglichster Geschwindigkeit und Behuthsamkeit vor sich gehen, damit der Teig nicht trockne und dadurch abreiße. Das Kunstwort, den Butterteig schlagen, will nicht andeuten, daß man in denselben schlagen müsse, wie es Manche nach der buchstäblichen Auslegung oft zu thun pflegen; der Teig wird dadurch abgerissen und kömmt in ungleiche Lagen mit der Butter, die dann bey dem Backen gern ausrinnt. Bey dem Auswalken muß das Stauben mit dem Mehl sparsam geschehen, um dem Gebäcke dadurch die schöne Durchsichtigkeit nicht zu benehmen.

Drey Viertelpfund Mehl und ein Pfund Butter geben unter

viermahligen Schlagen einen feinern Butterteig, der zu größeren Stücken, z. B. Butter-Pasteten, Butter-Torten u. d. gl. nicht gebraucht werden kann.

Butterteig auf spanische Art. (Feuilletage de Graisse de Boeuf.)

Selbst von Rindfett (Kernfett) läßt sich ein schmackhafter Butterteig machen, allein er darf nur warm präsentirt werden.

Die reine, trockene, und aus dem feinen Häutchen ausgelös'te Kernfett wird zu diesem Endzwecke fein geschnitten und fein gestoßen; während des Stoßens werden einige Eßlöffel voll frisches, feines Öhl nachgegossen, bis es die Weiche und Zähigkeit der abgekneteten Butter erhält. Die übrige Behandlung kömmt jener des vorhergehenden Butterteiges ganz gleich.

Butterteig auf englische Art. (Feuilltage à l'Huile) nach Herrn Fouret, Exofficier du Roi d'Espagne.)

Dieser Butterteig wird mit Öhl bereitet; man walkt nähmlich den Wasserteig so dünne aus, wie es bey dem Butterteig angegeben ist; diese Platte wird dann mit kaltem Öhle ganz bestrichen, und nach der gegebenen Weise zusammen gelegt und auf's Eis gethan. Nach fünf Minuten wird diese Operation wiederholt, und so von fünf zu fünf Minuten erneuert, bis auf ein Pfund Teig ein Pfund Öhl aufgestrichen worden ist. Das übrige Verarbeiten hat derselbe mit dem vorhergehenden gemein.

Butter-Pastete. (Vol-au-Vent.)

Die französische Benennung (in den Wind fliegen) charakterisirt sehr gut dieß Gebäcke; denn so etwas scheint mit der Pastete wirklich vorzugehen, indem sie wenigstens achtmahl so hoch aus dem Ofen kommt, als sie hinein gethan worden war. Eine ungezwungene schöne Form, feinblätterig, von heller Durchsichtigkeit, geben ihr etwas sehr Empfehlendes, ihre Erscheinung wird nie gemein werden.

Der Butterteig (S. den vorhergehenden Artikel) wird einen Finger dünn ausgewalkt, und eine runde Platte von acht Zoll

im Durchmesser nach einem runden Casseroldeckel daraus geschnitten, auf Papier über einen Platfond gelegt, und mit abgeschlagenem Ey, das mit etwas Zucker und Salz gewürzt ist, mittelst eines aus Indian-Schweiffedern fingerdick gebundenen Pinsels bestrichen; dann wird selbe einen starken Daumen breit und einen halben Finger tief, innerhalb des Randes, rund herum eingeschnitten, welcher Schnitt den Deckel der Pastete bildet. Die Oberfläche wird nun durch das Einschneiden verschiedener Figuren verziert. Nach dieser Operation, welche keine zwey Minuten dauern darf, kommt die Pastete in den etwas abgekühlten Ofen, im Augenblicke nähmlich, als eine feine Butterbäckerey daraus genommen worden ist, wo die Hitze zwischen der Mündung desselben auf 65 Grad Reaumur gefallen ist. (S. Einleitung.)

Das Backen kann zwischen drey Viertel und einer Stunde dauern. Nach dem Herausnehmen wird der Deckel behuthsam aufgehoben und die Pastete selbst von dem fetten Teig ausgehölscht; an jenen Stellen, wo die Kruste allzu dünn, die Tunke nicht halten könnte, wird ein dünnes Plättchen von dem herausgenommenen Teige mit Eyern bestrichen, und von innen darüber gelegt, bis dieses anklebend die beabsichtigte Wirkung thut.

Zu empfehlen ist der Antrag und die Berechnung der erforderlichen Zeit zum Garbacken dieser Pastete, damit sie, aus dem Ofen kommend, in möglichst kurzer Zeit auf die Tafel gesetzt werde, indem das Aufwärmen einem jeden Backwerk, besonders aber dem Butterteige, nachtheilig ist.

Diese Pastete wird unter die Eingemachten (Entrées) gerechnet, sie erscheint gewöhnlich mit Faschenocken (à la nesl) mit weiß eingemachten Tauben, Hühnchen, einem jeden weißen Ragout u. d. gl., wie es im ersten Theile näher bestimmt wird.

Mit etwas schmälerem Rande, stark mit Zucker glasirt, dann mit gefaumter Milch gefüllt, und einer schönen Haube aus gesponnenem Zucker bekränzt (S. Abschn. vom gesponnenen Zucker), gibt sie die sogenannte Sultane.

Augengläser-Pastetchen. (Petits Vol-au-Vent.)

Aus dem zwey Linien dünn ausgewalkten Butterteig (S. Artikel Butterteig) werden ungefähr achtzehn Plättchen, von zwey Zoll im Durchmesser, mit einem runden Ausstecher ausgestochen; ein jedes dieser Plättchen wird wieder mit einem halben Zoll kleinen Ausstecher durchgestochen, so daß man dadurch einen Viertelzoll breite Ringchen erhält. Der übrig gebliebene Teig wird auf's neue zusammengeschlagen, eine Linie dünn ausgewalkt, und wieder so viel Plättchen von der ersten Größe ausgestochen, über ein mit Wasser etwas naßgemachtes Blech, in einer Entfernung von etwa zwey Linien gereihet, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen und sehr genau mit den Ringchen belegt, und die Oberfläche derselben wieder bestrichen; allein so behuthsam, daß kein Faden von Eyern herabfließt, indem solches das gleiche Aufsteigen derselben hindert.

Das Garbacken dieser Pastetchen fordert etwas mehr Hitze, als die vorhergehende Butterpastete, so daß der an die Mündung gestellte Thermometer auf 70 Grad steigt. Nach fünf bis sieben Minuten sollen sie bis drey Finger hoch, die bestrichene Oberfläche rothgelb, der übrige Theil blaßgelb gargebacken heraus genommen werden. Nach ein Paar Minuten des Abkühlens werden sie Stück vor Stück aufgehoben, die untere etwas braune Kruste rein weggeschnitten, und ihre Mitte mit dem Daumen leicht niedergepreßt, um eine desto größere Leere zu bekommen.

Sie werden mit einer Monteglas (S. Abschn. von Ragouts, erster Theil), Salpicone (ebendaselbst), einem jeden Gehäcke aus Fleisch, einem jeden durchgeschlagenen Fleische aufgetischt. Mit besonderer Vorliebe werden sie mit nudelartig geschnittenen Kapaunenbrüsten in Beschamelle gesehen; nähmlich die Brüste zweyer gebratener Kapaunen werden erst blätterig, dann feinnudelarig geschnitten, mit ein wenig reiner Butter gehitzt, und mit zwey Schöpflöffel voll heißer Beschamelle begossen (S. Abschn. von Tunken erster Theil) und durch einander geschwungen; endlich werden sie in dieselben gefüllt und sogleich aufgetischt.

Augengläser mit gefaumter Milch. (Petits Vol-au-Vent à la Chantilly.)

Die vorhergehenden Augengläser werden um ein Merkliches dünner im Teig, und schmäler in den Ringchen, eigentlich größerer Öffnung gehalten. Nach fünf Minuten des Backens, wenn sie nähmlich schon ganz aufgegangen sind, werden sie stark mit feinem Zucker bestäubt und an die helle Flamme drehend gehalten, die man zu diesem Endzwecke in der Ecke der linken Seite des Backofens, an dessen Mündung, unterhält. Sobald der Zucker durch diese erhöhte Hitze schmelzend, sie röthlichgelb färbt, so werden sie heraus genommen und den vorhergehenden gleich, von unten zugeschnitten; nach dem Auskühlen mit gefaumter Milch angefüllt und sogleich aufgetischt. Eine jede gefaumte Milch kann hierzu gebraucht werden. (S. Abschn. v. gefaumter Milch.)

Augengläser mit Erdbeeren. (Petits Vol-au-Vent aux Fraises.)

Diese Augengläser werden nicht, wie die vorhergehenden, mit feinem Zucker im Ofen glasirt, sondern in acht Loth Zucker, der mit etwas Wasser aufgelös't, dann bis zum Bruch wieder eingekocht worden ist, nur die oberste Fläche eingetunkt und mit grobem Zucker bestäubt, dann mit schönen Erdbeeren, die mit feinem Zucker stark bestaubt worden sind, angefüllt.

Auf diese Weise kommt dieses Backwerk mit reifen Himbeeren, Johannisbeeren, ausgelös'ten Kirschen u. dgl. oder mit einer jeden gesprudelten Milch vor. (S. Abschn. v. gesprudelter Milch.)

Eben so gehet dieses Backwerk mit einem jeden feinen Köchel (S. Abschn. von feinen Köcheln) und Eingesottenen (Confituren) jeder Art.

Ihr Äußeres kann dann variiren und das Vergnügen der Mannigfaltigkeit erhöhen: so wird das Ansehen lieblich, wenn man das oberste Ringchen, nachdem es in den bis zum Bruch eingekochten Zucker getunkt worden ist, mit fein gehäckelten Pistazien bestäubt; noch lieblicher, wenn die Hälfte Pistazien und die Hälfte Grobzucker gebraucht werden; von hohem Effect ist

der rothe Grobzucker; selbst mit Rosinen bestäubt, wird deren Schönheit gesteigert.

Von überaus schönem, wirklich prächtigen, luxuriösen Ansehen erscheinen sie mit kleinen Kuppeln aus gesponnenem Zucker. (S. Abschn. von gesponnenem Zucker.)

Kleine Butter-Pastetchen. (Petits Pâtés au naturels.)

Es werden aus dem Messerrücken dünn ausgewalkten Butterteig (S. den Artikel vom Butterteig) acht und vierzig Plättchen, von zwey Zoll im Durchmesser, mit einem runden Ausstecher ausgestochen; die Hälfte davon wird über einen mit Wasser naß gemachten Platfond gereihet und mit abgeschlagenen Eyern leicht bestrichen, über ein jedes derselben kommt ein Haselnuß großes Stückchen Kernfett-Fasche (S. Abschnitt von Faschen erster Theil). Nun werden die übrigen genau über diese gelegt, leicht niedergegepreßt, bestrichen, und den Augengläsern gleich gebacken.

Weil dieses Gebäck heiß genossen werden muß, so ist mit dem Backen so anzutragen, daß sie aus dem Backofen, im geraden Flug, auf die Tafel kommen, oder vielmehr die Runde der Tafel machen; denn auf der Tafel sollen sie nie Platz finden, da sie als hors d'oeuvre gleich nach der Suppe präsentirt werden, folglich nur erscheinen und gleich wieder verschwinden, während man beschäftigt ist, das Rindfleisch zu transchiren.

Kleine Butter-Pastetchen mit Hahnennierchen. (Petits Pâtés aux Rognons de Coques.)

Kleine Butter-Pastetchen mit Trüffeln. (Petits Pâtés aux Truffes.)

Kleine Butter-Pastetchen mit Wildpret. (Petits Pâtés de Gibier.)

Kleine Butter-Pastetchen mit Karpfenzungen. (Petits Pâtés aux Langues de Carpes.)

Kleine Butter-Pastetchen mit Karpfenmilchner. (Aux Laitanses de Carpes.)

Kleine Butter-Pastetchen mit Krebsschweifchen. (Aux queues d'Écrevisses.)

Alle diese Pastetchen unterliegen derselben Bereitungsweise. Es wird nähmlich das Hahnenniernchen über eine kleine Unterlage von Kapauner-Fasche gelegt (S. Abschn. von Faschen). Nach dem Backen werden die Niernchen mittelst einer seitwärts gemachten Öffnung mit einigen Tropfen kräftiger Beschamelle begossen, so wie die Trüffeln mit brauner Tunke. (S. Abschnitt von Tunken erster Theil.)

Die Karpfenzungen, Milchner oder Krebsschweifchen, über einer Unterlage von Paulaner-Fasche, werden so beendet, jene mit Krebsschweifchen ausgenommen, die oft als Krebs-Pastetchen erscheinen; sie werden sonach mit Krebsbutter bereitet, wobey die Arbeit dann etwas schwieriger ist.

Butter-Pastetchen mit Sardellen. (Petits Pâtés aux Anchois.)

Butter-Pastetchen mit Austern (Petits Pâtés aux Huîtres)

werden eben so gut mit Fleisch- als mit Fasten-Fasche gegeben, und dann als Fasten- oder Fleischgerichte aufgetischt.

Die Sardellen werden nach dem Reinwaschen der Länge nach gespalten, eine jede Hälfte auf zwey Theile überschnitten, und diese Stückchen dann zusammengerollt, und über etwas Schill-Fasche gestellt. Die Austern werden in ihrem eigenen Wasser mit etwas Butter einen Augenblick abgekocht, dann aus dem Sud über Schill-Fasche gelegt, und den vorhergehenden gleich beendet.

Liebes-Grübchen. (Petits Puits d'Amour.)

Aus dem eine Linie dünn ausgewalkten Butterteig (S. Artikel Butterteig) werden vier und zwanzig Plättchen, mit einem runden, feinrippigen Ausstecher, von zwey Zoll im Durchmesser, ausgestochen, über einen mit Wasser leicht genäßten Platfond gereihet, und mit abgeschlagenen Eyern bestrichen; dann werden vier und zwanzig Plättchen, mit einem halben Zoll kleinen Ausstecher ausgestochen, genau über die ersten gelegt, und wie-

der bestrichen; über diese kommen nun wieder andere, die einen halben Zoll kleiner ausgestochen, mit einem halben Zoll kleinen Ausstecher durchgebrochen werden, welche Viertelzoll breite Ringchen bilden. Sie werden ebenfalls bestrichen, allein so behuthsam, daß keine Fäden von Eyern herab fließen können, welches dem gleichen Aufsteigen des Backwerkes hinderlich wäre. Sie werden nun den Augengläsern gleich gebacken, mit Zucker bestäubt und glasirt. (S. die vorhergehenden Augengläser mit gefaumter Milch.) Die Grübchen werden mit schönen eingesottenen Weichseln (Confitüren) gefüllt, und zierlich über eine mit Servietten belegte Schüssel aufdressirt.

Dieses Backwerk kann mit einem jeden Eingesottenen, so wie mit einer jeden Glasur erscheinen. (S. die Reihe der vorhergehenden Augengläser.) Von großem Effect erscheinen sie mit Erdbeeren; die Kräpfchen werden zu diesem Ende in bis zum Bruch eingekochten Zucker, der mit etwas wenigem Carmin roth gefärbt wird, eingetunkt (mit Alkermes oder Carmin gefärbt), und dann mit schönen Erdbeeren angefüllt.

Geflochtene Butterkräpfchen. (Petits Gâteaux en Mosaïque.)

Es werden, den vorhergehenden gleich, aus dem zwey Messerrücken dünn ausgewalkten Butterteig (S. Artikel Butterteig), mit einem glatten runden Ausstecher, von zwey Zoll im Durchmesser, vier und zwanzig Plättchen ausgestochen, und über einen etwas naß gemachten Platfond gereihet; dann werden sie, bis auf ein schmales Rändchen, Messerrücken dünn mit Marillen-Marmelade bestrichen, und das Rändchen behuthsam mit abgeschlagenen Eyern befeuchtet, und endlich mit Spagat dünn ausgewalkten und eben so schmal geschnittenen Fäden aus dem übrigen Teig geflochten. Es wird nähmlich ein Faden über die Mitte des Plättchens gezogen und leicht bestrichen, dann kömmt ein anderer Faden quer über den ersten gelegt; nun werden zwey Fäden neben dem ersten, von jeder Seite einer, gezogen, so daß nur ein Messerrücken schmaler Zwischenraum bleibt; dasselbe geschieht

dann über die Quere, und geht so fort, bis das Plättchen ganz beflochten ist; rund herum kömmt ein schmales Rändchen. Das Ganze wird nun mit feinem Zucker bestäubt, und, den vorhergehenden Augengläsern gleich, im heißen Ofen gebacken.

Dieses Backwerk kann ebenfalls mit einem jeden Eingesottenen, und jeder beliebigen Glasur erscheinen. (S. den Artikel Augengläser.)

Butter-Torte mit Pfirsichen. (Tourte aux Pêches.)

Der Butterteig (S. den Artikel vom Butterteig) wird auf eine einen halben Finger dünne Platte ausgewalkt, und aus dessen Mitte eine runde Platte von sieben Zoll im Durchmesser geschnitten; aus der Mitte dieser Platte wird wieder eine von fünf Zoll im Durchmesser ausgeschnitten, so daß dadurch ein Reif von einem Zoll Breite entsteht. Die ausgeschnittene Platte wird nun auf sieben Zoll aus einander gewalkt, über einen Platfond gelegt, an dem Rande Zoll breit rund herum bestrichen, und mit dem Reife belegt. Es ist sicherer, wenn die dünne Platte etwas über sieben Zoll hat, um den Reif vollkommen zu fassen; was von dieser hervorstehen möchte, kann weggeschnitten werden. Der Grund dieser Torte wird nun mit zwölf Pfirsichen, die auf die Hälfte gespalten, rein geschält, und mit feinem Zucker umhüllt sind, bis an den Rand gleich belegt, und in einem etwas abgekühlten Ofen gebacken. Nach dreyßig Minuten, wenn der Reif hoch aufgestiegen ist, wird derselbe oben und rund herum mit feinem Zucker stark bestäubt, und an einer hellen Flamme, die zu diesem Zwecke in einer Ecke des Ofens unterhalten wird, röthlichgelb glasirt. Der Zucker muß nähmlich zerfließend die Kruste wie mit feinem Glase überziehen. Es werden hernach zwölf andere Pfirsiche gespalten, behuthsam und rein geschält, sechs und sechs Stück in einem Syrup von acht Loth Zucker (S. Abschn. vom Zucker) einen Augenblick abgekocht, dann zierlich in die Torte angerichtet, und im Augenblicke des Auftischens mit dem Syrup begossen. Man pflegt die Oberfläche der Pfirsiche mit den abgehäutelten Mandeln ihrer Kerne zu bestreuen. Die Steine

werden nähmlich aufgeschlagen, und die Mandeln im heißen Wasser, den gewöhnlichen Mandeln gleich, abgehäutelt, dann gespalten und über die Pfirsiche gestreuet.

Marillen-Torte. (Tourte aux Abricots.)
Kirschen-Torte. (Tourte aux Cerises.)
Erdbeer-Torte. (Tourte aux Fraises.)
Aepfel Torte. (Tourte aux Pommes.)

Alle diese Torten sind Wiederholungen der vorhergehenden in der Bereitungsweise; denn es wechselt nur die Fülle.

Geflochtene Butter-Torte. (Tourte aux Confitures.)

Die Vorrichtung des Teiges ist jener der Pfirsich-Torte ganz gleich. Das Eingesottene (Confituren oder Latwerge), welche Gattung es auch sey, wird in den inwendigen Raum einen halben Finger dick aufgestrichen, und zierlich überflochten.

Das Flechten geschieht auf folgende Weise:

Der, nach dem Ausschneiden der Platten übrig gebliebene Butterteig wird zusammengeschlagen, und in einen langen Streif eine Linie dünn ausgewalkt. Aus diesem werden eine Linie schmale Stängchen geschnitten, und in verschiedenen Richtungen über das Eingesottene gelegt, wodurch verschiedene Figuren hervorgebracht werden; wenn z. B. der erste Faden über die Mitte der Torte, ein anderer quer über diesen gezogen, dann zwey andere, Messerrücken breit, von einer jeden Seite des ersten, und wieder zwey andere von einer jeden Seite des zweyten Fadens gelegt, und mit diesen Lagen von zwey zu zwey Faden fortgefahren, bis das Ganze überflochten ist, so entsteht ein Gitter von viereckig feinem Durchfall, das in vier Strahlen zusammen spielt. Wird der Anfang mit drey Fäden gemacht, wovon der erste über die Mitte der Torte liegt, der zweyte zwar wieder über die Mitte des ersten Fadens, aber in schiefer Richtung kömmt, wodurch ein Winkel vom sechsten Theil des Zirkels entsteht, endlich der dritte von dem zweyten eben so entfernt, einen vollkommen sechsstrahligen Stern gibt. Das Flechten geht nun, wie bey den

ersten, immer von zwey zu zwey Fäden neben dem Grundfaden, bis die Oberfläche überflochten ist, und ein schönes Gitter gibt, das in sechs Strahlen ausläuft. Mit vier Fäden ist es nicht rathsam, weil die Figur nicht mehr deutlich werden kann. Man hat übrigens sehr verschiedene Dessins; diese kleine Cokettterie wird aber als gar zu unbedeutend angesehen, die Beschreibung derselben folglich als überflüssig gehalten.

Diese Torten erscheinen mit gleichem Erfolge, als:

Mit Markköchel. (A la Moëlle pralinée.)

Mit Nierenköchel. (Aux Rognons de Veau.)

Mit Chocoladeköchel. (Crême au Chocolat.)

Mit Kaffehköchel. (Crême au Café.)

Mit Köchel aus gerösteten Haselnüssen. Crême aux Avelines pralinées.)

Mit Vanilleköchel. (Crême à la Vanille.

Mit Pistazienköchel. (Crême aux Pistaches.)

Die feinen Köchel finden sich unter einem eigenen Abschnitte. (S. Abschn. von feinen Köcheln.)

Sechs und zwanzigster Abschnitt.

Vom Backwerk aus viermahl geschlagenem Butterteig.

Butterschnitten, oder Canapé's. (Canapés garnis d'Abricots.)

Der Butterteig wird um eine Tour mehr, und folglich viermahl geschlagen (S. Abschn. vom Butterteig). Mit dem letzten Zusammenlegen und Auswalken muß so angetragen werden, daß man eine sechs Zoll breite und einen halben Finger dünne Platte bekommt, die dann in ihrer Mitte mit einem feinen Messerspitz, der Länge nach, von einander geschnitten wird, und zwey Streifen von drey Zoll Breite gibt. Diese Streifen werden nun auf drey

Linien breite Schnitten, mit einem scharfen, dünnen Messer geschnitten, und zwey Finger breit aus einander über Bleche gereihet, und ohne der mindesten Bestreichung im heißen Ofen gebacken. Die Hitze darf 80 Grad Reaumur an der Mündung des Ofens haben. Nach drey bis vier Minuten, wenn sie aus einander gefahren sind, werden sie mit feinem Zucker stark bestäubt, und wieder hinein gethan, bis dieser, zerfließend die Schnitten glänzend überspült.

Aus dem Ofen kommend, werden zwey und zwey, mittelst Marillen-Marmelade (Latwerge), mit den untern Seiten zusammengespült, und über eine Serviette zierlich aufdressirt.

Dieses Gebäcke kann mit einem jeden Eingesottenen, ja mit mehreren zugleich erscheinen, wodurch demselben viel Mannigfaltigkeit gegeben werden kann; so kann z. B. der Rand mit weißem Eise überzogen, und mit feingeschnittenen Pistazien bestäubt werden, die Mitte dann mit Ribisel-Gelée angefüllt, oder der Rand mit weißem Eise überzogen, mit Grobzucker bestäubt (S. Abschn. vom Zucker), und die Mitte mit Reineclauden-Marmelade verziert werden. Ein eben so schönes Ansehen bekommen sie, wenn der Rand mit rothem Eise, und die Mitte mit sehr weißer Äpfel-Gelée occupirt wird.

Gestürzte Butterkrapfel mit Ribiselsulz. (Petits Gâteaux renversés à la Gelée de Groseilles.)

Der viermahl geschlagene Butterteig (S. Butterschnitten) wird anderthalb Linien dünn ausgewalkt, dann mit einem Ausstecher von zwey Zoll im Durchmesser ausgestochen, leicht mit Wasser genäßt, auf die Hälfte zusammengebogen, und über einen leicht genäßten Platfond, zwey Finger breit aus einander gereihet, leicht bestrichen, und, den Augengläsern gleich, im heißen Ofen gebacken. (S. den vorhergehenden Abschnitt.) Wenn sie den gewünschten Effect thun, nähmlich von der geschnittenen Seite aufgegangen und umgestürzt, die Figur eines runden Balles erhalten haben, so werden sie mit feinem Zucker bestäubt, und an der Flamme glasirt. Nach dem Erkalten werden sie über

ihre Mitte mit schmalen Streifchen Ribiselsulz belegt und verziert, dann gehäuft angerichtet.

Gestürzte Butterkrapfel mit Pistazien. (Petits Gâteaux renversés aux Pistaches.)

Die vorhergehenden, jedoch ohne Glasur gebackenen Butterkrapfel werden in ein Viertelpfund bis zum Bruch eingekochten Zucker (S. Abschn. von gesponnenem Zucker) mit ihrer Oberfläche getaucht, und mit, auf dünne Fäden geschnittenen Pistazien bestäubt.

Ganz so werden sie mit grobgestoßenem Zucker und feingeschnittenen Pistazien oder mit grobem Zucker und Weinbeeden bestreut.

Kleine Butterrosen. (Petits Rosasses au gros Sucre.)

Es werden aus viermahl geschlagenem Butterteig (S. den vorhergehenden Abschnitt und hierauf den folgenden Artikel), der anderthalb Linien dünn ausgewalkt ist, zwey Zoll große, runde Plättchen, mit einem Ausstecher ausgestochen; der übrig gebliebene Teig wird wieder zusammengeschlagen, etwas dünner als der erste ausgewalkt, und daraus, mit einem Zoll kleinen Ausstecher, kleine Mondscheinchen, höchstens zwey Linien breit, ausgestochen. Die Plättchen werden leicht bestrichen, auf einen etwas genäßten Platfond zusammen gereihet, und nun mit den Mondscheinchen, in Form einer Rose, belegt. Es kommt nähmlich ein Spitz in die Mitte, und der andere im runden Laufe an den Rand, von dem er dann etwas einwärts gebogen wird; der Spitz des zweyten Mondscheins kommt ebenfalls in die Mitte an den ersten, und wird ungefähr einen Viertelzoll in der weitesten Entfernung von dem ersten, ebenfalls an den Rand rundlaufend, gelegt, so daß wenigstens fünf solche Mondscheinchen auf ein Scheibchen kommen, und selbe in gleiche Theile theilen, deren Spitzen dann immer vom Rande etwas einwärts gebogen werden, und einige Ähnlichkeit mit einer Rose bekommen. Sie werden mit feinem Zucker bestäubt und im heißen Ofen gebacken.

Von dem übrig gebliebenen Teig werden drey Viertelzoll kleine Plättchen ausgestochen, und durch das Ausstechen ihrer Mitte, mittelst eines, einen halben Zoll großen Ausstechers, zu kleinen Ringchen gebildet. Diese Ringchen werden ebenfalls leicht bestrichen, mit Zucker bestäubt, und im heißen Ofen gebacken. Nach dem Ausbacken und einigem Erkalten werden die, die Rosen bildenden Mondscheinchen, mit gefaumtem Eise (S. Abschn. vom Zucker, gefaumtes Eis) Messerrücken hoch bestrichen, und die Mitte mit einem der kleinen Ringchen belegt, und auf zwey Minuten wieder in den Ofen gethan; dann wird das Ringchen sehr dünn mit dem Eise bestrichen, mit rothem Grobzucker bestreut, und wieder einen Augenblick zum Abtrocknen gestellt. Nach dem vollkommenen Erkalten werden die Zwischenräume der Mondscheinchen und die Mitte der Ringchen mit einer schönrothen und durchsichtigen Ribiselsulz reinlich ausgefüllt.

Man kann die Mondscheinchen mit Grobzucker, und das Ringchen mit feingeschnittenen Pistazien, oder mit Grobzucker bestreuen, und so auch umgekehrt.

Gefällige Form und schöne Miene zeichnen dieses Gebäcke vor andern vortheilhaft aus. Das Anrichten geschieht dann gehäuft, im gehörigen Verhältniß der Menge zu den andern Zwischenspeisen.

Geperlte Buttertreffeln mit Pistazien. (Petits Trèfles perlés aux Pistaches.)

Der Butterteig wird viermahl geschlagen (S. Abschn. vom Butterteig) und einen Achtelzoll dünn ausgewalkt. Es werden dann mit einem dreyrippigen Ausstecher, von zwey Zoll im Durchmesser, der einer Treffel ähnlich sieht, solche Treffeln ausgestochen, über einen etwas genäßten Platfond, einen halben Finger breit, aus einander gereihet und leicht bestrichen. Aus dem übrig gebliebenen und zusammengeschlagenen Teig, der um die Hälfte dünner ausgewalkt worden ist, werden mit einem Ausstecher, von einem starken Zoll Größe, Plättchen ausgestochen, und mit einem etwas kleineren Ausstecher durchgestochen, welches dann

Ringchen bildet; diese Ringchen werden in die Mitte der Treffeln gelegt, nieder gedrückt, bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt und kühl gebacken, damit sie weiß bleiben. Nach dem Ausbacken und einigem Erkalten werden die vorstehenden Rippen, die die Treffeln bilden, mit gefaumtem Eise Messerrücken dick bestrichen (S. Abschn. vom Zucker, gefaumtes Eis), und über diese Verkleidung eine jede Rippe mit vier bis fünf kleinen Perlen, von diesem nähmlichen Eise, an ihren äußersten Enden besetzt und zum Trocknen gestellt. Diese Verkleidung soll weiß bleiben. Da diese Arbeit nicht so schnell von Handen gehet, und das gefaumte Eis, und besonders die Perlen, ihre Form verlieren, so werden immer nur sechs so beendete Treffeln in die Mündung des Ofens zum Trocknen gesetzt. Bis die andern sechs fertig sind, können die ersten schon herausgenommen werden, und so wird bis zu Ende fortgefahren. Dann werden die Ringchen mit dem Eise bestrichen, und mit fein geschnittenen Pistazien bestäubt, und noch einen Augenblick zum Trocknen gestellt. Nach einigem Erkalten wird das Ringchen endlich mit einer Ribiselsulz gefüllt, und zwischen jede Perle eine kleine Perle von der nähmlichen Sulz gesetzt, welches dem Ganzen unendlich viel Brillantes gibt.

Buttertreffeln mit Rosinen. (Petits Trèfles perlés aux Raisins de Corinthe.)

Diese werden den vorhergehenden gleich behandelt. Zwischen den Perlen von gefaumtem Eise kommen gleich gewählte, schöne Weinbeeren; so wird auch das Kränzchen mit dem Eise bestrichen und mit Weinbeeren besetzt, und auf einige Augenblicke in die Mündung des Ofens, zum Trocknen, gestellt. Zu bemerken bleibt, daß die Weinbeeren erst in dickem Syrup abgekocht werden. Nach dem Erkalten werden die Kräpfchen mit einer hellen Confitur gefüllt.

Man kann übrigens das Kränzchen mit gefärbtem Eise oder gefärbtem Zucker glasiren, und so auch alle Sorten Confituren gebrauchen. (S. Abschn. vom Zucker)

Buttertreffeln mit Haselnüssen. (Petits Tréfles pralinés aux Avelines.)

Die den vorhergehenden gleich behandelten Treffeln werden leicht bestrichen, das Kränzchen in feingeschnittene, und mit der Hälfte so viel Zucker vermengte Haselnüsse getaucht, überdieß noch mit feinem Zucker bestäubt, und in dem etwas abgekühlten Ofen schön blond gebacken, dann den ersten gleich geperlet, und mit Marillen-Marmelade gefüllt.

Ganz so werden sie mit Mandeln behandelt.

Buttersterne mit Grobzucker. (Petites Étoiles au gros Sucre.)

Der viermahl geschlagene Butterteig (S. gestürzte Butterkrapfel) wird zwey Linien dünn ausgewalkt, und mit einem fünfstrahligen Sternenausstecher, von ungefähr zwey Daumen Größe, zwanzig bis vier und zwanzig Plättchen ausgestochen, und auf einen leicht genäßten Platfond gereihet; der übrige Teig wird wieder zusammengeschlagen, einen Achtelzoll dünn ausgewalkt, und wieder so viel Sterne daraus gestochen, die dann mit einem eben so gemachten, aber nur einen Zoll großen Ausstecher durchgestochen werden. Die ersten werden leicht bestrichen, diese genau darüber gelegt und leicht zusammengepreßt, so daß sie nur einen Stern bilden, die dann leicht bestrichen, und mit feinem Zucker bestäubt, im etwas abgekühlten Ofen gebacken werden. Ihre Oberfläche wird sonach mit weißem Eise bestrichen, mit grobem Zucker bestäubt (S. Abschn. vom Zucker) und noch ein Paar Minuten lang trocken gestellt. Vor dem Aurichten werden ihre Vertiefungen mit Marillen-Marmelade oder Ribiselsulz angefüllt.

Buttersterne mit Pistazien. (Petites Étoiles aux Pistaches.)

Es werden aus viermahl geschlagenem und auf zwey Linien dünn ausgewalktem Butterteig ungefähr vier und dreyßig Sterne, den vorhergehenden gleich, ausgestochen, und über einen etwas naß gemachten Platfond gereihet. Aus dem übriggebliebe-

nen, wieder zusammengeschlagenen, und einen Achtelzoll dünn ausgewalkten Teig werden nicht gar anderthalb Zoll runde Scheiben ausgestochen, die dann wieder mit einem, einen halben Zoll großen Ausstecher durchgebrochen, und so zu Ringchen gebildet werden; diese Ringchen werden über die Mitte der bestrichenen Sterne gelegt, leicht bestrichen, mit Zucker bestäubt, und im etwas abgekühlten Ofen gebacken. Dann wird das Kränzchen mit gesaumtem Eise (S. Abschn. vom Zucker) bestrichen und mit fein gehackten Pistazien stark bestäubt. An eine jede Spitze der Strahlen kömmt eine Perle von eben dem Eise. Es wird dann warm gestellt, um zu trocknen. Bey dem Anrichten wird dieß Grübchen mit Confitur angefüllt. Alle diese Kleinigkeiten lassen sich bis in's Unendliche vervielfältigen. Es bleibt einem jeden unbenommen, sich gefällige Formen zu wählen und solchem Backwerk Mannigfaltigkeit zu geben.

Kleine Butterschiffel. (Petites Couronnes aux Pistaches.)

Es werden aus dem viermahl geschlagenen Butterteig (S. Abschn. v. Butterteig), der auf ein Sechstel eines Zolles dünn ausgewalkt ist, länglichrunde Plättchen, von drey Zoll Länge und anderthalb Zoll Breite ausgestochen, und über einen etwas nassen Platfond an einander angereihet; aus dem übriggebliebenen und zusammengeschlagenen Teig werden mit einem gekraus'ten Ausstecher, von einem Zoll Größe, Plättchen ausgestochen, und mit einem, einen halben Zoll dünnen Ausstecher durchgebrochen, so daß sie kleine Ringchen bilden. Diese Ringchen werden über die bestrichenen Platten gelegt, eines in die Mitte und die andern zwey von einer jeden Seite. Auch diese Ringchen werden dann bestrichen, das Ganze mit feinem Zucker bestäubt und gebacken. Nach dem Herausnehmen wird das mittlere Ringchen mit weißem Eise (S. Abschn. vom Zucker) bestrichen, und mit feingeschnittenen Pistazien stark bestäubt (S. Abschn. v. Mandeln), die andern zwey werden mit Eise bestrichen und mit grobem Zucker bestäubt (S. Abschn. vom Zucker) und dann trocken gestellt. Vor dem Anrichten wird in das mittlere Ringchen eine Äpfelsulz, und

in die beyden andern mit Grobzucker Ribiselsulz gefüllt. Diese kleine Cokettterie läßt ihnen sehr wohl.

Geperltes Eichenlaub. (Petites Feuilles de Chêne perlées.)

Der viermahl geschlagene Butterteig (S. d. Artikel: gestürzte Butterkrapfel) wird zwey Linien dünn ausgewalkt, und mit einem Ausstecher, der ein Eichenlaub bildet, ausgestochen, über einen Platfond gereihet, leicht bestrichen, mit Zucker bestäubt und gebacken. Diese Blätter werden dann nach dem Ausbacken mit gesaumtem Eise (S. Abschn. vom Zucker) leicht bestrichen; über die Mitte, der Länge nach, wird ein dünner Stängel gezogen, dann gegen einen jeden Zacken des Blattes, von der Mittellinie herunter geneigt, wird eine längliche Perle, mittelst zweyer Messerspitzen gebildet, mit feinem Zucker bestäubt, und noch einmahl in den Ofen gestellt, bis die leichte Hitze sie flüchtig färbt. Vor dem Anrichten werden die Zwischenräume der Perlen mit dünnen Fäden Ribiselsulz, und die Oberfläche der Perlen mit dünnen Fäden Pistazien-Glace bezeichnet. (S. Abschn. v. Zucker.)

Kleine Butterkörbchen. (Petits Paniers au gros Sucre.)

Mit einem ovalen rippigen Ausstecher von dritthalb Zoll in der Länge und anderthalb in der Breite werden aus dem viermahl geschlagenen, und auf einen Viertelzoll dünn ausgewalkten Butterteig (S. den ersten Artikel dieses Abschnittes) ovale Platten ausgestochen. Sie werden über einen Platfond gereihet, bestrichen, und mit feinem Zucker bestäubt. Dann werden mit der scharfen Spitze eines Messers die Henkel bezeichnet. Es wird nähmlich über die Mitte, der Quere nach, zwey Linien breit vom Rande bis zum andern Rande ein Einschnitt gemacht, und einen Messerrücken breit von diesem wieder einer, welche den Henkel bilden; von diesen Einschnitten des Henkels wird der Schnitt, zwey Linien breit vom Rande, rund herum bis zum andern Ende geführt, eben so auch von der andern Seite. Nun werden sie im etwas abgekühlten Ofen gebacken. Durch den rund herum geführten Einschnitt entsteht eine runde Öffnung von einer jeden Seite

des Henkels; diese kleinen Öffnungen werden behuthsam mit dem kleinen Finger etwas hineingedrückt. Der Rand und der Henkel werden mit weißem Eise bestrichen, mit Grobzucker bestäubt, und zum Trocknen gestellt. (S. Abschn. vom Zucker.) Vor dem Anrichten werden die Grübchen mit gefaumter Milch oder sonst einer beliebigen Confitur angefüllt.

Kleine Butterkörbchen mit Mandeln. (Petits Paniers pralinés aux Amandes.)

Bey den, den vorhergehenden gleich ausgestochenen Körbchen werden, nach den gemachten Einschnitten, nur der Rand und das Henkelchen behuthsam bestrichen, und über fein geschnittene und mit eben so viel Grobzucker vermengte Mandeln gelegt, leicht niedergedrückt, damit dieselben in genugsamer Menge sich ankleben, dann umgewendet über einen nassen Platfond gereihet, damit die Mandeln an die Oberfläche kommen, sonach langsam bis zur schönen blonden Farbe gebacken. Übrigens werden sie, wie die vorhergehenden, mit Confituren gefüllt und zierlich angerichtet. Das Auftragen der Mandeln kann auch mit Hasselnüssen oder Pistazien geschehen.

Kleine Mondscheinchen. (Petits Diadèmes aux Pistaches.)

Der viermahl geschlagene Butterteig (S. den Artikel der gestürzten Butterkräpfchen) wird ein Sechstelzoll dünn ausgewalkt, und mit einem Ausstecher von dritthalb bis drey Zoll im Durchmesser auf Mondscheine ausgestochen, die in ihrer größten Breite fünf Viertelzoll messen; sie werden über einen Platfond gereihet, bestrichen und mit feinem Zucker bestäubt. Dann wird mit einem acht Linien breiten Ausstecher in der Mitte des Mondscheines eine Linie tief eingeschnitten; drey Linien von diesem werden von beyden Seiten, mit einem Ausstecher von sechs Linien Breite, wieder zwey solche Einschnitte gemacht, und eben so weit von diesen wieder zwey mit einem Ausstecher von vier Linien, so daß ein Mondscheinchen fünf Grübchen bekömmt, das größte in der Mitte, und von einer jeden Seite zwey, dem ge-

spitzten Ende zu abnehmend. Das Ganze wird leicht bestrichen und den vorhergehenden gleich gebacken. Dann werden die Knöpfchen in den Löchern mit einem Messerspitz etwas niedergedrückt. Die ganze Oberfläche wird mit weißem Eise (S. Abschn. vom Zucker) bestrichen, der Rand in fein geschnittene Pistazien gestreift, und das Übrige mit Grobzucker dick bestreut. Dann kommen sie auf einige Zeit in Wärmkasten. Vor dem Anrichten werden die Grübchen mit schönen Confituren gefüllt, so z. B. die Mitte mit schön rother durchsichtiger Ribiselsulz, die zwey folgenden mit eingesottenen Reineclauden, und die letzten mit schönen Weichseln.

Von sehr schönem Effect ist eine Einfassung der Grübchen von kleinen Perlen von gefaumtem Eise, der Grund mit gelbem Eise maskirt, und der Rand wieder mit weißen Perlen besetzt, die weiß getrocknet werden. (S. Abschn. vom Zucker.) Man sieht hieraus, daß die Verzierungen dieses gefälligen Gebäckes leicht in's Unendliche variirt werden können, nur muß man sich vor Unzweckmäßigkeit und Überladung hüthen.

Geperlte Mondscheinchen mit Rosinen. (Panaches perlés aux Raisins de Corinthe.)

Diese Mondscheine werden den vorhergehenden gleich breit und groß ausgestochen, mit etwas gezuckerten Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und von schöner gelber Farbe gebacken; nach ihrem Erkalten werden sie die Hälfte über ihre gebogene Länge mit gefaumtem Eise bestrichen, und mit Grobzucker bestäubt (S. Abschn. vom Zucker); die untere Hälfte wird dann mit langschweifigen Perlen aus eben dem Eise besetzt, die größte Perle von ungefähr fünf Linien Länge und drey der runden Breite; es wird nähmlich unter dem aufgetragenen Zucker mit einem dünnen Faden angefangen, der etwas breiter wird, und unten in eine drey Linien breite Perle übergeht. Die Perlen müssen gleich rund und erhoben, und der Schweif gehörig gebildet seyn. In einer kleinen Entfernung von der ersten Perle, die in die Mitte gelegt wird, kommen an beyden Seiten zwey andere, etwas kleiner gehalten; in derselben Entfernung kommen

wieder von einer jeden Seite eine, und so fort bis an die Spitze, mit der Beobachtung ihrer Verminderung zu dem immer schmälern Ende. Zwischen die Perlen kommen dann schöne Rosinen: zwischen die drey mittleren Perlen kommen zwey Reihen von vier Rosinen, eine jede in zerflossenen Zucker getaucht, um leicht angeklebt werden zu können; die folgenden Reihen sind von drey, die dritten von zwey, und die letzten von einer Rosine. Das Ganze wird in einen Wärmkasten zum Trocknen gestellt. Vor dem Anrichten werden die Rosinen mit dünnen Fäden Äpfelsulz umwunden.

Anstatt der Rosine kann eine Pistazie kommen, und der Effect ist lieblich schön.

Butterblättchen mit Pistazien. (Panaches ronds aux Pistaches.)

Aus dem viermahl geschlagenen Butterteig (S. den Artikel: gestürzte Butterkrapfel), der auf zwey Linien dünn ausgewalkt ist, werden zwey Zoll im Durchmesser runde, feinzackige Blättchen ausgestochen, und auf einen Platfond gereiht; von dem übrigen wieder zusammengeschlagenen, und auf eine Linie dünn ausgewalkten Teig werden mit einem Ausstecher von anderthalb Zoll im Durchmesser, und mit einem andern, einen Zoll große Ringchen gelegt, mit feinem Zucker bestäubt und schnell gebacken. Nach einigem Auskühlen werden die Ringchen mit gefaumtem Eise Messerrücken dick aufgetragen; über dieses werden dann kleine, etwas längliche Perlen, eine Linie breit aus einander, von eben dem Eise gebildet, und dann zum Trocknen in einen Wärmkasten gestellt. Nach dem Trocknen und Auskühlen werden in die kleine Mitte der Zacken Pistazienstiften (vier aus einer Pistazie) gestochen und zu dem Ringchen geneigt; zwischen einen jeden Stift Pistazien kömmt ein kleiner Tropfen Ribiselsulz, zwischen eine jede Perle ein dünner Faden Äpfelsulz, und in die Mitte eine schöne Marillen-Confitur. Das Anrichten dieses zierlichen Backwerkes muß behuthsam geschehen, um den gehörigen Effect daraus zu bekommen.

Butterkrapfel mit Vanille. (Petits Gâteaux royaux á la Vanille.)

Es werden aus dem viermahl geschlagenen und auf zwey Linien dünn ausgewalkten Butterteig (S. den ersten Artikel dieses Abschnittes) kleine ovale Blättchen ausgestochen, die an beyden Enden gespitzt sind, welches recht leicht mit einem runden, dritthalb Zoll im Durchmesser großen Ausstecher geschehen kann, indem man das Blättchen von beyden Seiten nur mit dem halben Ausstecher aussticht; sie werden über einen Platfond gereihet, und mit Vanille-Eise (S. Abschn. vom Zucker) bestrichen. Es wird ein Viertellöffel Eis auf so ein Kräpfchen in gleicher Dicke, von ungefähr einer Linie, platt aufgestrichen, jedoch so behuthsam, daß dasselbe nicht über den Rand fließe. Nach dieser beendigten Arbeit bleiben die Krapfel noch eine halbe Stunde ruhig stehen, damit das Eis sich besser glätte, und bey dem Backen einen schönen reinen Glanz bekomme; sie werden dann im abgekühlten Ofen, von 50 Grad Reaumur bis zur röthlich gelben Farbe gebacken,. welches viel Achtsamkeit fordert; denn nicht nur das Eis, sondern auch der Teig muß resch seyn, und eine freundliche Miene haben.

Bey dem Herausnehmen aus dem Ofen werden die etwa schief aufgestiegenen Eisblättchen behuthsam niedergedrückt.

Auf diese Weise können solche Kräpfchen mit einem jeden Eise erscheinen. (S. Abschn. vom Zucker.) In die weißen Eise werden abgeschälte und fein gestoßene Mandeln, Bartnüsse oder Pistazien beygemischt. Die Menge der Kerne gegen den Zucker ist wie zwey gegen vier, dann heißen sie aber

Butterkrapfel mit Mandeln.
Butterkrapfel mit Bartnüssen.
Butterkrapfel mit Pistazien.

Butterringchen mit Mandeln. (Petites Gimblettes aux Amandes.)

Der Butterteig wird viermahl geschlagen; um aber einer gewissen Trockne oder Sperre vorzubeugen, wird zur Bereitung

desselben etwas mehr Butter genommen. (S. Abschn. vom Butterteig.) Dieser Teig wird auf zwey Linien dünne Blätter ausgewalkt, und mit einem runden, platten, zwey Zoll im Durchmesser großen Ausstecher ausgestochen; diese Blättchen werden mit einem andern Ausstecher von einem halben Zoll Größe durchgestochen, so, daß dadurch Ringchen entstehen. Sie werden nun mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit zwölf Loth abgeschälten und fein geschnittenen Mandeln, die, mit acht Loth Grobzucker vermengt, über einem Bogen Papier liegen, getaucht, etwas niedergepreßt, damit dieselben in gleicher Menge ankleben, über ein mit Wasser leicht genäßtes Blech an einander gereihet, mit feinem Zucker bestäubt, und im abgekühlten Ofen langsam gebacken. Auf diese Weise erscheinen sie als Butterringchen mit Pistazien.

Butterringchen mit rothen Mandeln. (Couronne de Feuilletage aux Amandes rouges.)

Butterringchen mit Mandeln und Vanille. (Couronne de Feuilletage aux Amandes à la Vanille.)

Butterringchen mit Confituren. (Couronne de Feuilletage praliné au Confiture.)

Diese Gebäcke weichen von dem vorhergehenden nur in so weit ab, daß der Teig nur eine Linie dünn ausgewalkt wird. Die Hälfte desselben wird zu Blättchen ausgestochen, die bestrichen über das Blech gereihet werden; die andere Hälfte wird mit einem, einen halben Zoll großen Ausstecher durchgestochen, und mit einem, einen halben Zoll großen Ausstecher durchgebrochen; diese Ringchen werden bestrichen, den vorhergehenden gleich, in Mandeln getaucht, und über die auf dem Bleche gereiheten Blättchen gelegt. Das Ganze wird mit feinem Zucker bestäubt und behuthsam gebacken; das Grübchen wird dann mit Confituren angefüllt.

Von großem Effecte wird ihr Ansehen, wenn sie mit rothen Mandeln oder schön grünen Pistazien überzogen sind; dem zu Folge werden dieselben ohne Mandeln gebacken, dann aber

mit Vanille- oder Pistazien-Eise überstrichen (S. Abschn. vom Zucker), und mit rothen Mandeln oder Pistazien dicht bestäubt (S. Abschn. von Mandeln), hierauf in einen Wärmkasten zum Abtrocknen gestellt.

Butterkuchen mit Mandeln. (Gâteau de Pithivier aux Amandes.)

Es wird von sechzehn Loth süßen, und zwey Loth bittern Mandeln, die abgeschält und sehr fein abgestoßen worden, mit zwölf Loth feinem Zucker, acht Loth Butter und vier Eyerdottern, nebst einem Stäubchen Salz, ein ziemlich fester Teig gemacht, und zwischen zwey Blätter Butterteig gefüllt. Zu diesem Ende werden aus einem halben Pfunde Butterteig (S. Abschn. vom Butterteig) zwey runde Platten gewalkt. Die eine aus dem dritten Theile von sieben Zoll im Durchmesser, die andere von zwey Drittheilen, von acht Zoll im Durchmesser. Die Fülle wird nun über die Mitte der kleineren Platte gethan, und so von einander gestrichen, daß nur ein Zoll breiter Rand verbleibe, über dieses kömmt die zweyte Platte; der Rand wird an den untern, der leicht mit Eyern bestrichen ist, gepreßt, und beyde nun fein schlängelnd rund zugeschnitten; die Oberfläche wird leicht bestrichen, und mit der Spitze eines dünnen Messers zierliche Figuren hinein geschnitten. Das Ganze wird mit feinem Zucker bestäubt und langsam gebacken; nach ungefähr drey Viertelstunden wird der Kuchen noch einmahl mit feinem Zucker bestäubt, und an der hellen Flamme, die in der Ecke des Backofens an der Mündung desselben gemacht wird, röthlichgelb glasirt.

Auf diese Weise werden alle folgenden bereitet, wie z. B.

Butterkuchen mit Cedraten-Geruch. (Gâteau de Pithivier au Cédrat.)

Butterkuchen mit Orangen-Blüthe. (Gâteau de Pithivier à la Fleur d'Orange.)

Butterkuchen mit Rosinen. (Gâteau de Pithivier aux Raisins de Corinthe.)

Butterkuchen mit Weinbeeren. (Gâteau de Pithivier aux Raisins Muscats.)

Butterkuchen mit gemischtem Geruch. (Gâteau de Pithivier aux quatre-Fruits.)

Butterkuchen mit Kalbsnieren. (Gâteau de Pithivier aux Rognons de Veau.)

Butterkuchen mit Mark und Vanille. (Gâteau de Pithivier à la Moëlle et Vanille.)

Alle diese Kuchen werden dem vorhergehenden gleich behandelt. Die Ingredienzen bleiben dieselben, bis auf den Zusatz, der durch das Beywort bezeichnet ist, wie Rosinen, Weinbeeren, Kalbsnieren, Mark u. dgl., wovon wenigstens acht Loth zu dem Mandelteig beygesetzt werden. Die Nieren werden aus dem kalten Kalbsnierenbraten genommen, und kleinwürflig geschnitten; das Mark aber roh feinwürflig geschnitten und dann hinzu gethan. Die verschiedenen Gerüche werden dem hinzu kommenden Zucker mitgetheilt. (S. Abschn. vom Zucker.)

Butterkuchen auf englische Art. (Gâteau de Pithivier anglo-français.)

Dieser und die folgenden Kuchen sind noch immer Wiederholungen der vorhergehenden, nur die Fülle der vorhergehenden wird mehr zusammengesetzt. Es werden nähmlich zu den sechzehn Loth fein gestoßenen Mandeln acht Loth fein gestoßener Zucker, acht Loth feinwürflig geschnittenes Mark, vier Loth von den Kernen geklaubte Weinbeeren, und eben so viel Rosinen, zwey Loth in Zucker gelegte und fein nudelartig geschnittene Cedraten, ein Loth geröstete Orangen-Blüthe, eine halbe rapirte Muskatnuß, ein halbes Glas Madera-Sec-Wein, vier Eyerdotter und ein Stäubchen Salz gethan, und eine Viertelstunde lang durch einander gemengt; weil diese Fülle durch all diesen Beytritt theils vermehrt und theils verdünnt worden ist, so muß über die erste Platte

von Butterteig ein, einen halben Finger dünner und daumenbreiter Streif rund herum gelegt und zusammengespielt werden; die Fülle wird in die Mitte gegossen, und mit der andern Platte belegt. Die übrige Arbeit ist jener des ersten Kuchens dieses Artikels gleich.

Butterkuchen auf englische Art mit Bartnüssen und Pistazien. (Gâteau de Pithivier anglo-français aux Avelines et Pistaches.)

Dieser Kuchen weicht von dem vorhergehenden nur in so weit ab, daß man statt sechzehn Loth Mandeln zwölf Loth Bartnüsse fein stößt, zwölf Loth Zucker, eben so viel Butter, ein Loth in Zucker gelegte Cedraten, eben so viel geröstete Orangen-Blüthe, ein halbes Stängchen Vanille, ein halbes Glas Malagawein und vier Eyerdotter, nebst einem Stäubchen Salz zu der Fülle nimmt. Nach dem genauen Vermengen werden acht Loth abgehäutelte Pistazien, die feinstiftlig geschnitten sind, hinzu gethan; dagegen werden die Weinbeeren und Rosinen weggelassen. Die Beendigung dieses Kuchens ist jener der vorhergehenden gleich.

Dieses Backwerk kann statt einer der vorhergehenden Fülle mit einem jeden Eingesottenen (Confituren), als mit Marillen-Marmelade, mit Äpfeln, mit Ananas, mit Weichseln, mit Johannisbeeren, mit Weinscharl u. dgl. gegeben werden.

Butterkuchen mit Aepfeln. (Gâteau à la Parisienne aux Pommes.)

Zu diesem und den folgenden Obstkuchen wird die obere Platte Butterteig neun Zoll im Durchmesser groß geschnitten, um die Äpfel, die hoch aufdressirt sind, und den rundlaufenden Reif genau zu bedecken. (S. die vorhergehenden Kuchen.) Fünfzehn schöne Reinett-Äpfel werden spaltenweis geschnitten, geschält, und mit acht Loth Zucker und eben so viel Butter, wie zu einer Charlotte, halb weich gedünstet (S. Abschn. von Charlotten); nach dem gänzlichen Erkalten werden sie endlich in die mit dem

daumenbreiten und einen halben Finger dünnen Rand versehene Platte aufdressirt. Die übrige Behandlung geht wie bey den vorhergehenden vor sich.

Butterkuchen mit Pfirsichen, mit Marillen, mit Äpfeln und Pistazien, mit Reineclauden, mit Mirabellen, mit Kirschen, mit Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren und dergleichen werden immer so bereitet. Das Obst wird wie jenes bey den Charlotten vorbereitet. (S. Abschnitt von Charlotten.)

Buttermaultaschen mit Mandeln. (Petits Gâteaux de Pithivier aux Amandes.)

Der Butterteig wird eine Linie dünn ausgewalkt, und auf kleine Plättchen von drey Zoll im Viereck geschnitten. Diese Plättchen werden einen halben Finger breit, mit abgeschlagenen, etwas gezuckerten Eyern bestrichen; in ihre Mitte kömmt ein starker halber Löffel voll Mandelfülle. (S. jene Fülle bey dem vorhergehenden Butterkuchen mit Mandeln.) Über diese Fülle werden die Plättchen von beyden Seiten über sich selbst gebogen, so daß dadurch einen Zoll breite und drey Zoll lange Würstchen entstehen; der Bug muß aber so geschehen, daß die Fülle in der Mitte sichtbar bleibt. Sie werden sonach bestrichen, mit feinem Zucker stark bestäubt, und in einem Ofen, von 55 Grad Reaumur (S. Einleitung), langsam gebacken.

Auf diese Weise kann dieses Gebäck mit einem jeden Eingesottenen erscheinen.

Sieben und zwanzigster Abschnitt.

Vom Backwerk aus fünfmahl geschlagenem Butterteig.

Pistazien-Schnitten. (Petits Gâteaux aux Pistaches.)

Der Butterteig (S. Abschn. vom Butterteig) wird fünfmahl geschlagen, oder es werden die Abfälle von dreymahl geschlagenem Butterteig zusammengenommen und noch einmahl

geschlagen, dann auf zwey gleiche, eine Linie dünne Platten ausgewalkt. Die eine Platte wird über ein Blech gerollt, einen starken Messerrücken hoch mit einem Pistazien-Köchel bestrichen (S. Abschn. von feinen Köcheln), dann mit der andern Platte belegt, welche über eine Walze aufgerollt, und so behuthsam, ohne Falten oder Risse, über das Köchel wieder herabgerollt wird. Nach dem Bestreichen wird die ganze Oberfläche mit einem fein gespitzten Messer in schmale Streifen bezeichnet; es werden nähmlich mit der schneidenden Spitze kleine Schnittchen, von zwey bis drey Linien Länge und in schiefer Lage, von oben herab in gleicher Linie, Messerrücken breit von einander gemacht, so daß sie eine gerade Linie bilden. Von dieser ersten kömmt einen Zoll breit die zweyte, dritte und so fort, bis die ganze Oberfläche der Länge nach bezeichnet ist. Dann werden über die Quere dritthalb Zoll breit aus einander eben solche Schnittchen bezeichnet, so daß die ganze Platte in einen Zoll breite und dritthalb Zoll lange Schnitten abgetheilt ist. Das Ganze wird stark mit feinem Zucker bestäubt, und in einem Ofen von 70 Grad Reaumur (S. Einleitung) schnell gebacken. Sollte es geschehen, daß der Zucker nicht überall gleich zerfließe, so müßte mit der hellen Flamme nachgeholfen werden (S. Abschn. vom Butterteig: die Augengläser mit gefaumter Milch); eine schöne, gelbrothe Farbe von hellem Glanze muß dieses Gebäcke auszeichnen. Nach einigem Auskühlen wird die Platte in so viel kleine Abtheilungen geschnitten, als sie bezeichnet ist, jedoch sehr behuthsam, damit sie rein bleiben, und ein jedes Schnittchen mit den sehr gerade gevierten Einschnitten über ihre Mitte bezeichnet bleibt.

Vanille-Schnitten. (Petits Gâteaux à la Vanille.)
Chocolade-Schnitten. (Petits Gâteaux au Chocolat.)
Kaffehschnitten. (Petits Gâteaux au Café.)
Rosenschnitten. (Petits Gâteaux à la Rose.)
Marasquin-Schnitten. (Petits Gâteaux au Marasquin.)
Rumschnitten. (Petits Gâteaux au Rum.)

Rosinen- und Weinbeerenschnitten. (Petits Gâteaux aux Raisins de Corinthe et Muscat.)

Mandelschnitten. (Petits Gâteaux aux Amandes.)

Geröstete Orangen-Blüthe-Schnitten. (Petits Gâteaux à la Fleur d'Orange pralinée.)

Citronen-Schnitten. (Petits Gâteaux au Citrons.)

Zimmet-Schnitten. (Petits Gâteaux à la Canelle.)

Alle diese Schnitten werden den vorhergehenden gleich gemacht. Die einzufüllenden Köcheln finden sich sämmtlich in dem Abschnitte von feinen Köcheln.

Marillen-Schnitten. (Petits gâteau fourrés de Marmelade d'Abricots.)

Die untere, eine Linie dünn ausgewalkte Platte von fünfmahl geschlagenem Butterteig wird Messerrücken dick mit einer Marillen-Marmelade bestrichen, die andere Platte darüber gerollt, und den vorhergehenden gleich bezeichnet; in die Mitte eines jeden Schnittchens wird noch eine zierliche Figur geschnitten, und dieß zwar so, daß die obere Platte durchgeschnitten wird, welches im Backen einen schönen Effect macht. Sie werden mit feinem Zucker bestäubt, und an der hellen Flamme glasirt.

Man kann sie übrigens auch mit Grobzucker dicht bestreuen, dann werden sie aber nicht glasirt.

So kommen sie auch mit Weichsel-, Hetschebeeren-, Reineclauden- und Johannisbeeren-Eingesottenem vor.

Erdbeerenschnitten. (Petits Gâteaux fourrés aux Fraises.)

Eine Maaß schöne, nicht gar zu reife Erdbeeren, die rein geklaubt sind, werden mit zwölf Loth fein gestoßenem Zucker vermengt, und zwischen zwey Platten von dünn gewalktem fünfmahl geschlagenem Butterteig gethan. Übrigens werden sie den vorhergehenden gleich beendigt.

Ganz so werden jene von Himbeeren behandelt.

Aepfel-Schnitten mit Pistazien. (Petits Gâteaux de Pommes aux Pistaches.)

Die untere Platte wird mit Äpfel-Marmelade einen halben Finger dick bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und ohne Beleg der zweyten Platte, wie dort, im heißen Ofen gebacken; dann wird die Oberfläche der Äpfel mit einer Marillen-Marmelade leicht bestrichen, mit feinfädig geschnittenen Pistazien dicht bestäubt, und wieder auf zwey Minuten in den Ofen gethan. Nach dem gänzlichen Erkalten werden sie den vorhergehenden gleich geschnitten.

Geflochtene Aepfelschnitten. (Petits Gâteaux de Pommes à la d'Artois.)

Die untere Platte aus fünfmahl geschlagenem Butterteig (Siehe die vorhergehenden) wird eine Linie dünn ausgewalkt, und zwey Messerrücken hoch mit Äpfel-Marmelade bestrichen, und mit spagatdünnen, sehr gleich gerollten Fäden, von dem nähmlichen Teig geflochten, dann stark mit feinem Zucker bestäubt und im heißen Ofen gebacken. Zur schöneren Miene wird die Glasur an der Flamme veranstaltet.

Weit schöneres Ansehen bekommen die geflochtenen Schnittchen von Marillen-Marmelade, es muß aber das Flechten sehr sorgfältig und mit vielem Geschmack geschehen; so kann ein jedes Schnittchen einige Gliedchen der griechischen Bordur erhalten, oder mit einem schön verschrobenen Viereck bezeichnet seyn. (S. Abschn. vom Butterteig, geflochtene Buttertorten.)

Aepfelschnittchen mit gerösteten Mandeln. (Petits Gâteaux de Pommes aux Amandes pralinées.)

Wenn die Äpfel-Marmelade, den vorhergehenden gleich, einen halben Finger hoch über die Platte aufgestrichen ist, so wird das Ganze mit gestiftelten Mandeln besäet, leicht niedergepreßt, und mit feinem Zucker stark bestäubt, und im etwas abgekühlten Ofen gebacken. Nach einigem Erkalten werden sie, den vorhergehenden gleich, geschnitten.

Reißschnitten mit Weinbeeren. (Petits Gâteaux fourrés de Ris aux Raisins.)

Zu diesen Schnitten wird ein Blech mit einer dünnen Platte von fünfmahl geschlagenem Butterteig überzogen, und mit feinem Reißkoch, das mit Weinbeeren überzogen ist, einen halben Finger dick bestrichen, mit feingeschnittenen Mandeln und Grobzucker stark bestäubt, und endlich in einem abgekühlten Ofen, von 50 Grad Reaumur (S. Einleitung), langsam gebacken. Nach dem Garbacken und einigem Auskühlen werden sie, den vorhergehenden gleich, in sehr gleiche, einen Zoll breite und dritthalb Zoll lange Schnitten geschnitten, die zierlich angerichtet und lauwarm aufgetischt werden.

Butterringchen mit Reineclauden und Mandeln. (Gimblettes de Reineclaudes aux Amandes.)

Es werden, wie zu dem vorhergehenden Backwerk, zwey dünne Platten aus fünfmahl geschlagenem Butterteig ausgewalkt, die eine mit Reineclauden-Eingesottenem Messerrücken dick bestrichen, mit der andern Platte belegt, und mit einem Ausstecher, von zwey Zoll im Durchmesser, ausgestochen; ein jedes dieser Plättchen wird dann mit einem Ausstecher von einem halben Zoll durchgebrochen, und so Ringchen bildend, über ein Blech gereihet, bestrichen, und mit acht Loth feingeschnittenen Mandeln, mit eben so viel grobgestoßenem Zucker vermengt, stark bestreut, dann im abgekühlten Ofen gebacken.

Marillenringchen mit Pistazien. (Gimblettes d'Abricots aux Pistaches.)

Pfirsichringchen mit Bartnüssen. (Gimblettes de Pêches aux Avelines.)

Diese und so viele andere Ringchen werden den vorhergehenden gleich behandelt.

Prügelkrapfen. (Petits Cannelons glacés garnis de Confiture.)

Man hat zu diesem Gebäcke aus Kirschbaum gedrechselte Hölzchen, von sechs Zoll Länge und einem halben Zoll Dicke, von einem Ende zum andern eine Linie bis anderthalb abnehmend. Diese Hölzchen werden leicht mit Butter bestrichen und zur Hand gelegt. Es wird dann ein von einem halben Pfund Butter fünf mahl geschlagener Butterteig (S. Abschn. vom Butterteig) au eine Platte von ungefähr achtzehn Zoll im Viereck ausgewalkt, und auf vier und zwanzig Linien schmale Bändchen geschnitten. Diese Bändchen werden im Schnecken über die Hölzchen aufgewunden, so daß diese wenigstens vier Zoll breit bedeckt werden; sie werden bestrichen, mit feinem Zucker beståubt, etwas aus einander über ein naß gemachtes Blech gereiht, und im abgekühlten Ofen langsam gebacken. Nach dem Garbacken, welches länger dauert, als bey einem andern Backwerk, indem die Hitze nur von außen und nicht von innen wirken kann, werden die Hölzchen behuthsam heraus gezogen, und nach einigem Auskühlen die Öffnung mit einer Confitur angefüllt.

Prügelkrapfen mit geröſteten Mandeln. (Cannelons pralinés aux Amandes.)

Die vorhergehenden aufgerollten und rund herum bestrichenen Prügelkrapfen werden rund herum, dicht mit Grobzucker und feingehackten Mandeln, welches zusammen vermischt ist, bestreut, und mit feinem Zucker bestäubt, dann in etwas kühlerem Ofen langsam gebacken. Sie werden übrigens den vorhergehenden gleich mit Confituren gefüllt.

Prügelkrapfen mit Grobzucker. (Cannelons au gros Sucre.)

Die aufgerollten Prügelkrapfen (S. die vorhergehenden) werden rund herum bestrichen, dicht mit Grobzucker bestreut, und lichtgelb langsam gebacken. Diese lassen sich vorzüglich gut mit gefaumter Milch füllen. (S. Abschn. v. gefaumter Milch.)

Prügelkrapfen mit Pistazien. (Cannelons maringués aux Pistaches.)

Die gebackenen Prügelkrapfen (S. die vorhergehenden) werden nach dem völligen Auskühlen mit gefaumtem Eise bestrichen (S. Abschn. vom Zucker) und mit Pistazien, die auf feine Stiften geschnitten sind, dicht bestreut, dann kommen sie zum Trocknen wieder einige Zeit in den Ofen.

Gefüllt werden sie den übrigen gleich, am vorzüglichsten aber mit gefaumter Milch.

Prügelkrapfen mit Rosinen. (Cannelons maringués aux Raisins de Corinthe.)

Die mit gefaumtem Eise überzogenen Prügelkrapfen (S. die vorhergehenden) werden mit schönen Rosinen und eben so viel Grobzucker dicht bestreut und wieder im Ofen getrocknet; dann den vorhergehenden gleich gefüllt und angerichtet.

Torteletten mit Pfirsich-Marmelade. (Tortelettes mosaïques à la Marmelade de Pêches.)

Man hat zu diesem lieblichen Backwerke dreyßig kleine blecherne Schüsselchen, die zwey Zoll im Durchmesser haben, und nur einen halben Zoll tief geschlagen sind.

Dann ein in Buchsbaum geschnittenes Gitter, das die Größe der Schüsselchen hat. Es kreuzen sich spagatdünne Fäden, die sich im rundlaufenden Ring schließen, und über das Ganze ein schönes Gitter kleiner verschrobener Vierecke bilden.

Die Schüsselchen werden kaum bemerkbar mit Butter bestrichen und mit Butterteig (S. Abschn. vom Butterteig), der fünfmahl geschlagen ist, und auf eine Platte eine Linie dünn ausgewalkt ist, gefüttert, dann rund herum reinlich abgeschnitten. Die Vertiefung wird mit Pfirsich-Marmelade angefüllt, der Rand leicht genäßt, mit dem Gitter belegt, und leicht niedergedrückt; sie werden bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt und im heißen Ofen gebacken. Die Schüsselchen sind von dünnem Blech, damit die Hitze schnell durchdringe und den Butterteig leicht färbe.

Der von oben gestäubte Zucker muß zerfließen, und das ganze Gitter schön glänzend glasiren. Die Hitze muß so groß seyn, daß beyde Forderungen eintreten, ehe die Marmelade sich erhitzt und Blasen macht, welche durch das Gitter hinaufsteigen, und dem Ganzen ein unangenehmes Ansehen geben würden. (Der Reaum. Thermometer dürfte auf 80 Grad zeigen, s. Einleitung.) Da es jedoch bey der größten Sorge nicht immer geschieht, daß der Zucker überall gleich zerfließe und selbe glasire, so wird dann mit Zuckersyrup nachgeholfen. (S. Abschn. vom Zucker.)

Die Gitter werden aus mürbem Pastetenteig und auf folgende Art gemacht: der Teig (S. mürber Teig) wird eine Linie dünn ausgewalkt, zwey Zoll breit rund ausgestochen, nähmlich so groß als das Gitter ist, dieses dann leicht mit dem feinsten Mehl bestäubt, und das Plättchen Teig sehr stark darüber gepreßt, mit einem flachen, scharfen Messer der übrige Teig von der Oberfläche geschnitten, und das reine Gitter behuthsam aus der Form genommen, welches so schnell geht, daß man in einer Viertelstunde 30 bis 40 nehmen kann.

Torteletten mit Marillen-Marmelade. (Tortelettes à la Marmelade d'Abricots.)

Torteletten mit Marmelade von Ananas. (Tortelettes à la Marmelade d'Ananas.)

Diese werden den vorhergehenden ganz gleich gemacht. Sie können auch mit rothem oder Caramel-Syrup glasirt werden.

Torteletten mit Pistazien. (Tortelettes mosaïques aux Pistaches.)

Es werden zwölf Loth Pistazien abgeschält, fein gestoßen und mit einem Pfund Marillen-Marmelade vermengt, in die Torteletten gefüllt, und diese den vorhergehenden gleich behandelt; dann werden vier Loth Pistazien sehr fein geschnitten, und die Torteletten, die mit zerlassenem Zucker glasirt werden, damit bestreut, welches geschehen muß, wenn der Zucker noch weich ist, und die Pistazien darauf kleben bleiben.

Torteletten mit Bartnüssen. (Tortelettes mosaïques aux Avelines glacées.)

Sechs Loth abgeschälter Bartnüsse werden fein gestoßen, mit einem Pfund Marillen-Marmelade vermengt, und die Torteletten, denen mit Pfirsichen gleich, damit gefüllt und gebacken. (S. die vorhergehenden.) Dann werden sie mit zerlassenem Zucker glasirt und mit Grobzucker bestreut. Ganz so werden sie mit Mandeln behandelt.

Torteletten mit Aepfel-Marmelade und Vanille. (Tortelettes mosaïques de Pommes pralinées à la Vanille.)

Von zwölf schönen, großen, abgeschälten Reinettäpfeln wird mit acht Loth Zucker und einem halben Stängchen Vanille eine Äpfel-Marmelade gemacht, die mit zwey Eßlöffel voll Marillen-Marmelade vermengt wird. Diese wird mit ihrem Gitter belegt, leicht bestrichen, und mit fein geschnittenen Mandeln, die mit zwey Theilen grobgestoßenem Zucker vermengt sind, bestäubt und langsam gebacken.

Diese Torteletten lassen sich eben so gut mit Bartnüssen bestäuben.

Auch können alle die vorhergehenden mit Pfirsich-, Marillen-, Ananas-Marmelade, und mit Mandeln bestäubt werden; allein ihre schöne Miene geht dadurch einiger Maaßen verloren, die durch eine rauhe Oberfläche nicht leicht ersetzt werden kann.

Dariolen. (Darioles.)

Die Dariolen sind ein liebliches Gebäck, das stets unter derselben Form erscheint, wenn gleich ihre Fülle wechselt; diese Fülle ist nichts anders als ein feines Köchel, das um vier Loth stärker in der Butter gehalten wird. (S. Abschn. von feinen Köcheln.) Man hat dem zu Folge Dariolen mit Vanille, Dariolen mit Kaffeh, Dariolen mit Orangen-Blüthe, mit einem Worte, so viele Arten als feine Köchel existiren.

Man hat zu dieser Bereitung kleine Model von Kupfer an dem etwas schmäleren Boden von anderthalb Zoll im Durchmesser

und dritthalb Zoll Höhe, die nur einen Viertelzoll erweitert ist; sie sind durchaus stark verzinnt. Die Model werden leicht mit Butter bestrichen, und mit fünfmahl geschlagenem Butterteig gefüttert. Der Teig wird zu diesem Endzwecke Messerrücken dünn ausgewalkt, und in runde Scheiben geschnitten; so eine Scheibe wird über einen spitzen Zapfen, von mit Mehl stark bestäubtem, ordinären Teig gebogen, und in einen solchen Model gesteckt; durch ein geschicktes Drücken klebt sich der Teig an den mit Butter bestrichenen Model so, daß derselbe ohne Luftblase rein gefüttert wird. Allein bey diesem Füttern muß man sehr darauf sehen, daß weder Falten noch Risse in den Teig geschehen, so auch, daß derselbe an keiner Seite schwächer werde. Wenn sie alle so gefüttert sind, so werden sie mit einem der feinen Köchel angefüllt und langsam gebacken (S. Abschn. von feinen Köcheln), welches eine halbe Stunde brauchen kann. Nach dem Garbacken werden sie Stück für Stück über eine feine Serviette umgestürzt, und in die gehörige Schüssel aufgestellt.

Dariol-Pastetchen mit Montglas. (Petits Pâtés en Dariole à la Montglas.)

Dariol-Pastetchen mit Salpiconen. (Petits Pâtés en Dariole aux Salpicons.)

Dariol-Pastetchen mit Markfasche. (Petits Pâtés en Dariole de Godiveau.)

Dariol-Pastetchen mit feinem Gehäcke. (Petits Pâtés à la Reine.)

Dariol-Pastetchen mit Ragout-Pompadur. (Petits Pâtes à la Pompadour.)

Alle diese Pastetchen haben mit den Dariolen nichts gemein, als ihre Form und ihre Krusten. Die Model werden jenen gleich mit fünfmahl geschlagenem Butterteig gefüttert, mit feingehäckeltem Rindsfett angefüllt, dann mit einem Deckel genau vermacht und gebacken; es werden zu gleicher Zeit aus dem gewöhnlichen Butterteig kleine, dünne Plättchen mit einem rippigen

Ausstecher, der die Größe der Model hat, ausgestochen, über ein Blech gereiht, bestrichen, mit kleinen, im verschrobenen Viereck geschnittenen Zöpfchen Butterteig besetzt, wieder bestrichen und schön gebacken. Die Krusten werden nun aus ihren Modeln genommen, aufgemacht, rein ausgelerrt, über die Schüssel gestellt, mit einem der benannten Ragout angefüllt (S. Abschn. vom Ragout erster Thl.), mit den Krapfeln bedeckt und sogleich aufgetischt.

Hirn-Rissolen. (Rissoles de Cerveille de Veau.)

Vier schöne Kalbsgehirne werden abgehäutelt und blanschirt (S. Abschn. vom Kalb, erster Thl.), dann abgetrocknet, in eine angemessene Casserole gethan, und mit gehörigem Salz und weißem Pfeffer bestäubt; dann wird ein Viertelpfund reines Mark würflig geschnitten, über schwachem Feuer zerlassen, und bis zum Röthlichwerden gehitzt, über die Gehirne gegossen, und über dem Feuer bis zum Austrocknen geröstet, welches einige Zeit braucht, weil die Gehirne viel Feuchtigkeit haben; durch das immerwährende Rühren werden sie nun zu einem Köchel zerrieben. Wenn sie endlich verdickt, sich von der Casserole lösen, und am Boden der Casserole kleine fette Bläschen bilden, so werden sie als hinlänglich geröstet angesehen; dann werden noch vier Loth feinwürflig geschnittenes Mark, nebst einem Schöpflöffel voll legirter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken, erster Thl.) und etwas weißer Glace beygemischt und kalt gestellt. Indessen werden Abfälle vom Butterteig (S. Abschn. vom Butterteig), denen man noch anderthalb Touren gibt, oder von einem Pfund fünfmahl geschlagenem Butterteig auf eine minder als eine Linie dünne, große Platte ausgewalkt. An dem untern Rande dieser Platte wird das kalte und festgesulzte Gehirnkoch in Häufchen, in der Größe eines halben Eßlöffels, einen Zoll breit aus einander und in gleicher Linie gesetzt, rund herum mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit dem vorstehenden Teig überlegt, und mit einem Ausstecher von zwey bis zwey einen halben Zoll im Durchmesser ausgestochen, so daß es einen halben Mond runde Krapfel gibt. Der zackige Rand der

Platte wird nun wieder glatt geschnitten, und das Verfahren mit dem Auftragen des Gehirnes von neuem angefangen, bis das ganze Köchel aufgegangen ist, welches ungefähr vierzig Rissolen geben kann. Von einigen Köchen werden sie nun, ohne weiteres Zuthun, in heiß gemachtem Schmalze gebacken und aufgetischt; von andern werden sie aber in abgeschlagene, etwas gesalzene Eyer getaucht, mit feinen weißen Semmelbröseln genau aufgelegt, und dann erst in sehr gutem, von 130 Grad Reaumur gehitztem Schmalze gebacken, welches ihr Ansehen freundlich erhöht, und den Geschmack angenehm modificirt.

Die Fülle zu diesem Hors-d'oeuvre kann eine jede Art Croquette, eine jede Fasche, und selbst jedes Gehäcke seyn. (S. erster Thl.) Dann werden sie aber nicht mehr als Gehirn-Rissolen, sondern als Kapaun-Rissolen, Salpicone- oder Montglas-Rissolen aufgezeichnet.

Rissolen auf französische Art. (Rissoles à la Parisienne.)

Es wird von Apostelkuchen der etwas fester gehaltene Teig, von einem halben Pfund Butter ungefähr (S. Abschn. von Apostelkuchen), auf eine dünne Platte ausgewalkt, mit Kapauner- oder sonst einem feinen Fasche (S. Abschn. von Faschen 1. Th.), Eyerdotter groß, besetzt, rund herum leicht bestrichen, dann mit der andern Hälfte Teiges belegt, und mit einem anderthalb bis zwey Zoll großen Ausstecher ausgestochen, über einen mit Mehl bestäubten Deckel gereihet, gehen gelassen. Nach dem hinlänglichen Germen werden sie gebacken. Ihr Äußeres hat einiger Maaßen das Ansehen der Faschingkrapfen; ob sie diesen schon nicht gleich kommen, so geben sie dennoch in ihrer Art ein recht schmackhaftes Gebäcke.

Acht und zwanzigster Abschnitt.

Von Bleykuchen.

Dieses sonderbare Gebäcke, das der allgemeinen Idee vom guten und feinen Geschmacke entgegen zu streben scheint, indem

seine Eigenthümlichkeit in einem luftleeren, speckigen Wesen besteht, welche Eigenschaften bey einem jeden andern Gebäcke als Hauptfehler angesehen werden, hat dennoch viele Liebhaber und Bewunderer, und weiß sich solche noch immer mehr zu verschaffen.

Seinen Beynahmen führt es von seiner bedeutenden Schwere. Es hat überdieß die Eigenthümlichkeit, verschiedene Geschmacke und die lieblichsten Wohlgerüche vortheilhaft aufzunehmen, so wie jene, geraume Zeit hindurch aufbewahrt werden zu können.

Bleykuchen. (Gâteau de Plomb.)

Es werden anderthalb Pfund des feinsten trockenen Mehles durch ein feines Mehlsieb über die Tafel gesiebt, und in einen Kranz aus einander gestrichen; in diese Vertiefung kommen fünf Viertelpfund feinbröcklige Butter, vier Eyerdotter, vier Loth feiner Zucker, ungefähr ein Loth feines Salz und ein halbes Seitel sehr dickes Obers; und nun wird alles zusammen zu einem Teig leicht durch einander gemengt, und dem Apostelkuchen gleich geknetet (S. Abschn. vom Apostelkuchen), mit dem Unterschiede zwar, daß dieser Teig etwas fester seyn müsse. Nach beendeter Arbeit wird der Teig genau bedeckt, an einem kühlen Orte eine Stunde lang zur Ruhe gesetzt, endlich sechs bis sieben Zoll breit rund aus einander gedrückt, und über dem Platfond oder dem Bleche mit Papier, das mit Butter bestrichen ist, rund herum eingefaßt, mit Spagat eingebunden, die Oberfläche dann bestrichen, mit der Messerspitze zierlich, aber seicht, eingeschnitten, und getupft, hier und da bis an den Boden durchgestochen, und nun in dem etwas abgekühlten Ofen zwey bis dritthalb Stunden langsam gebacken. Es wird dann von dem Papier entblößt, von unten rein geschnitten und kalt aufgetischt.

Man gibt dieß Gebäcke am häufigsten zum Gabelfrühstück und zum Thee, welches dann acht Tage hindurch geschehen kann.

Bleykuchen mit Vanille. (Gâteau de Plomb à la Vanille)

In den vorhergehenden Kuchen kommen, statt zwey, vier Loth mit zwey Stängchen Vanille sehr feingestoßener Zucker.

Die übrige Behandlung bleibt ganz dieselbe. (S. den vorhergehenden Artikel.)

Bleykuchen mit Orangen-Blüthe. (Gâteau de Plomb à la Fleur d'Orange.)

Bleykuchen mit Citronen-Geruch. (Gâteau de Plomb au Zeste de Citrons.)

Diese und so viel andere Kuchen, die sich nur durch Geruch von einander unterscheiden, werden stets dem ersten gleich bereitet. Der ihnen zu gebende Geruch wird demselben durch Geruchzucker mitgetheilt. (S. Abschn. vom Zucker.)

Bleykuchen mit Cedraten. (Gâteau de Plomb aux Cédrats confits.)

In den gekneteten Teig (S. den ersten Kuchen) werden durch ein längeres Kneten vier Loth feinnudelig geschnittene, in Zucker gelegte Cedratenschalen vermengt. Die übrige Behandlung bleibt dieselbe.

Bleykuchen mit Weinbeeren. (Gâteau de Plomb aux Raisins de Muscat.)

Bleykuchen mit Zibeben. (Gâteau de Plomb aux Raisins de Corinthe.)

Diese beyden Kuchen sind nur eine Wiederholung der vorhergehenden. Es wird in die geknetete Masse des ersten Bleykuchens ein halbes Pfund der besagten Beeren vermengt; zu bemerken bleibt jedoch, daß aus den Zibeben die Kerne ausgelös't, oder Beeren ohne Kerne gebraucht werden müssen.

Bleykuchen mit Parmesan-Käse. (Gâteau de Plomb au Fromage de Parme.)

Bleykuchen mit Croyer-Käse. (Gâteau de Plomb au Fromage de Gruyère.)

Diese Kuchen sind gleichfalls nur Wiederholungen des ersten. Es werden in den angemachten Teig drey Viertel bis ein

Pfund feingeriebener Parmesan- oder Croyer-Käse geknetet, und den vorhergehenden gleich gebacken.

Bleykuchen auf französische Art. (Gâteau de Plomb à la Française.)

In die zusammengemengte Masse des vorgeschriebenen Bleykuchens mit Vanille werden acht Loth gereinigte Rosinen, eben so viel Muskatweinbeeren, zwey Loth in Zucker gelegte Cedraten, die nudelig geschnitten werden, zwey Loth in Zucker gelegte Orangen-Schalen, die ebenfalls nudelig geschnitten werden, und ein Achtel einer Bouteille Rum geknetet. Der Kuchen wird übrigens den vorhergehenden gleich gebacken.

Bleykuchen von Kastanien. (Gâteau de Plomb de Chataignes.)

Es werden ein Pfund gebratene und rein abgeschälte Kastanien fein gestoßen, und unter währendem Stoßen mit vier Eyerdottern vermengt, hernach durch ein Sieb geschlagen, endlich mit drey Viertelpfund des feinsten Mehles, drey Viertelpfund Butter, zwölf Loth feinem Zucker, zwey ganzen Eyern und einem halben Glas Obers zu einem Teige geknetet, der den vorhergehenden gleich beendet und gebacken wird.

Bleykuchen von Reiß mit Mandelmilch. (Gâteau de Plomb de Ris au Lait d'Amandes.)

Zwölf Loth rein geklaubter Reiß wird mit einer Maaß Mandelmilch, die mit einem Pfund Mandeln bereitet worden ist (S. Abschn. von Mandelsulz) über's Feuer gesetzt, und mit drey Viertelpfund frischer Butter, einem halben Pfund Zucker und etwas Salz langsam zu einem dicken Kuchen gedämpft, so zwar, daß der Reiß weich genug sey, um durch ein Sieb durchgeschlagen werden zu können; dieser Teig wird nun mit sechs Eyerdottern geknetet, und den vorhergehenden gleich beendet und gebacken. Dieser Kuchen kann, den vorhergehenden gleich, mit einem jeden Geruch und Geschmack gegeben werden.

*

Bleykuchen von Kartoffeln. (Gâteau de Plomb de Pommes de terre.)

Bleykuchen mit Nudeln. (Gâteau de Plomb de Nouilles.)

Der erste dieser Kuchen wird den Kastanienkuchen, und der zweyte den Reißkuchen gleich behandelt.

Bleykuchen mit Mandeln. (Gâteau de Plomb aux Amandes.)

Es werden acht Loth süße, und eben so viel bittere Mandeln abgeschält und fein gestoßen (S. Abschn. von Mandeln); dann werden sie mit drey Viertelpfund feinem, gesiebten Mehle, eben so viel Butter, zwölf Loth Zucker, etwas Salz, sechs Eyerdottern, und mit einem halben Glas süßen Obers zu einem Teig abgemacht, geknetet, und den vorhergehenden gleich beendet.

Bleykuchen mit Pistazien. (Gâteau de Plomb aux Pistaches.)

Drey Viertelpfund fein gesiebten Mehles werden mit drey Viertelpfund Butter, sechs Eyerdottern, zwölf Loth feinem Zucker, und einem Glase süßen, dicken Obers zu einem Teige abgemacht, fein geknetet, und mit sechzehn Loth abgeschälten und stiftlich geschnittenen Pistazien (S. Abschn. von Mandeln), während des Knetens vermengt, dann den vorhergehenden gleich beendet.

Bleykuchen mit Chocolade. (Gâteau de Plomb au Chocolat.)

Dieser Kuchen wird dem vorhergehenden gleich gemacht. Statt der Pistazien werden sechzehn Loth der feinsten Chocolade mit Vanille klein gebröckelt hinein gemengt. Der zehnte Theil des Teiges wird ohne Chocolade vorbehalten, damit man, wenn diese beygemischt ist, den Kuchen, der übrigens den vorhergehenden gleich, rund und flach geknetet worden, mit diesem überziehen kann, welches Überziehen zum Zwecke hat, die etwa über der Oberfläche sich befindliche Chocolade vor dem Verbrennen zu be-

wahren. Die Beendigung und das Backen des Kuchens geschieht den vorhergehenden gleich.

Neun und zwanzigster Abschnitt.

Von Apostelkuchen.

Hier fängt eine Reihe Gebäcke an, deren Gelingen hauptsächlich von der Germe (Hefen) abhängt, welche hierdurch unsere Aufmerksamkeit besonders aufregen muß.

Die Germe besteht aus kohlensauerem Gas und dem feinsten Stärkmehl, welches letztere bey der süßen Gährung des Bieres abgeschieden, und mit dem, durch eben diese Gährung sich bildenden kohlensauren Gas geschwängert, an der Oberfläche in feinteigiger, faumiger Flüßigkeit erscheint; man sammelt sie sorgfältig, und bringt sie zum Verkauf. Durch ein langes Aufbewahren verliert dieselbe viel, und endlich alle Kraft.

Da die Germe oft Unreinigkeiten, als Hopfen- und Gerstenschuppen u. dgl. mit sich führt, so muß sie vor dem Gebrauche mit kaltem Wasser abgeschlagen, und durch eine feine Serviette in ein anderes Gefäß geseihet werden; nach anderthalb bis zwey Stunden ruhigen Stehens fällt die Germe, als reiner Satz, zu Boden; das fast klare Wasser wird dann herabgeseihet, wodurch zugleich der Germe der Biergeschmack gänzlich benommen wird. So gereinigt, wird sie nun abgewässerte Germe genannt. Es ist unläugbar, daß dieses Abwässern der Germe einen Theil ihrer Kraft benimmt, dagegen wird solche aber weißer, reiner, dicker und geschmackloser; sie kann überhaupt zu dem feinen Gebäcke gar nicht anders gebraucht werden.

Apostelkuchen. (Brioche.)

Dieses Gebäcke unterliegt wenig Veränderungen, und erscheint, klein oder groß, stets unter derselben Form, die man auf alten Gemählden als Brot aufgezeichnet sieht; allein mehr noch charakterisirt ihre eigene Bereitungsweise, die eine Verschie-

denheit an dem Geschmacke hervorbringt, und sie so von einem jeden andern Gebäcke unterscheidet; denn eine zu einem Apostelkuchen abgewogene Masse, dem Kugelhupf gleich bearbeitet, weicht von beyden ab, und kömmt dem Geschmacke des Kugelhupfs näher.

Ein jedes Gebäcke, zu dessen Grundstoff Germe gebraucht wird, fordert hauptsächlich altgemahlenes Mehl, das man vier und zwanzig Stunden vor dem Gebrauche an einem trockenen, leichtwarmen Orte stehen läßt. Dieses vorausgeschickt, glaube ich nun zu der Bereitung selbst schreiten zu können.

Es wird anderthalb Pfund des feinsten Mehles durch ein Sieb gesiebt, der vierte Theil hiervon wird nun aus einander gestrichen, und mit sechs Eßlöffel voll dicker abgewässerter Germe, und ungefähr so viel lauem, klarem Wasser zu einem leichten Teig abgemacht, der nun so lange geknetet wird, bis er sich leicht von der Tafel und der Hand löset, er wird endlich, leicht zusammengenommen, mit Mehl bestäubt, glatt und rund abgedreht, in eine Casserole gethan, zugedeckt, und an einen lauwarmen Ort gestellt; in diesem Zustande erhält dieser Teig den Nahmen Dampfel. Sollte es geschehen, daß die sechs Eßlöffel voll Wasser nicht hinreichten, dieß Dampfel gehörig zu nässen, so müßte noch Wasser dazu genommen werden, da oft das sehr trockene Mehl anziehet, und den Teig fest macht; derselbe muß nähmlich so weich seyn, daß, wenn man ihn zusammenrollt, derselbe in einer kleinen Weile auf die Hälfte seiner Höhe herabfällt, und sich fein und dünn fühlen läßt. Die andern drey Theile von den anderthalb Pfund Mehl werden nun zusammen auf einen Kranz gestrichen; in dessen Mitte kömmt ein Pfund feine, über der Tafel gearbeitete Butter (welches Abarbeiten zwar nur im Winter nothwendig ist), zwölf bis dreyzehn Eyer, die man aus Vorsorge eines nach dem andern in eine Schale schlägt, um zu verhüthen, daß kein veraltetes hinzu kömmt, welches die ganze Masse verderben würde, dann sechs Eßlöffel voll dickes, süßes Obers, ein halber Eßlöffel voll Salz, und zwey Löffel voll feiner Zucker.

Wenn das Dampfel nun noch einmahl so hoch gestiegen ist, als es in die Casserole gelegt worden war, so wird die ganze

Masse, mittelst eines leichten Durcheinanderwühlens, zu einem Teige verarbeitet. Das Dampfen ist indessen noch um einen Theil gestiegen, so daß es zweymahl so hoch geworden ist; es wird nun, mittelst Knetens, mit dem Teige genau vermengt. Man gibt nähmlich das Dampfel über den Teig, reißt denselben stückweise ab, und wirft ihn über sich selbst; wenn dieß zweymahl nach einander geschehen ist, so wird das Ganze unter den Ballen der Hände fein gestrichen, und nun wieder geknetet, bis endlich die Butter und das Dampfel sehr genau durch einander gemengt, und der Teig sich leicht von der Hand und der Tafel löset; es wird sodann leicht mit Mehl bestäubt, von der Tafel zusammengenommen, rund geknetet, in ein mit Mehl bestäubtes Tuch, und mit diesem in eine irdene Schüssel gethan, bedeckt, und kalt gestellt. Die Operation geschieht des Abends, wenn der Kuchen den andern Tag Vormittags gebacken werden soll. Ist die Germe sehr gut, und geht das Germen leicht und schnell vor sich, so wird die erdene Schüssel über Eis gestellt, um das Übergermen oder Übergehen zu verhüthen. Der Teig muß in ungefähr zwölf Stunden zweymahl so hoch gegangen seyn, als sein erstes Volumen war; in der zwölften Stunde wird der Teig über die Tafel gestürzt, leicht mit Mehl bestäubt, mit den Händen etwas flach gedrückt, und wieder über einander gelegt, welche Arbeit man das Abtreiben heißt; der Teig wird nun wieder in die erdene Schüssel gethan und bey Seite gesetzt. Man hitzt indessen den Ofen; nach dem vollkommenen Hitzen und dem gehörigen Fallen der Hitze, auf 65 Grad Reaumur (S. Einleitung), wird der Teig auf's Neue über die Tafel gestürzt. Der dritte Theil wird von dem Ganzen geschnitten, und das größere Stück unter leichtem Drucke der Hände zu einem runden Laib gedreht, über einen Platfond gethan, in der Mitte etwas eingedrückt, und mit abgeschlagenen Eyern bestrichen; der kleinere Theil wird ebenfalls, aber etwas gespitzter zusammengerollt, und über den ersten in die Vertiefung gesetzt. Das Ganze wird nun noch einmahl mit Eyern bestrichen, und zwey Finger breit aus einander rund herum seicht eingeschnitten, und sogleich in den Ofen gethan. Zu

dem gehörigen Backen braucht man hauptsächlich die Aufmerksamkeit, den Ofen nicht zu oft auf zu machen, um die Hitze in ihrer Wirkung nicht zu unterbrechen. Das Garbacken kann fünf bis sechs Viertelstunden brauchen, während welcher Zeit der Kuchen zweymahl so groß werden muß, als man ihn hinein gab; derselbe wird dann behuthsam vom Platfond genommen, und über ein großes Sieb gethan.

Eine schöne lichtbraune Farbe und eine zu dem Volumen auffallende Leichtigkeit bezeichnen das Gelingen dieses Gebäckes.

Wird so ein Kuchen als ein großes Stück der Bäckerey gebraucht, so werden auf drey Pfund Mehl und zwey Pfund Butter zwey bis vier und zwanzig Eyer genommen. Diese große Masse wird dann in Krusten von Papier gebacken, um eine gewisse Höhe zu erhalten. Es wird zu diesem Ende ein Streif von dünnem Pappendeckel in einer Länge von achtzehn, und einer Höhe von acht Zoll geschnitten, über einen Platfond rund aufgepappt, und mit Spagat überbunden, größerer Sicherheit wegen wird die Kruste an den Platfond mit Papier angeklebt, wie auch die Zusammenspielung der Kruste. Sie wird sonach mit geklärter Butter bestrichen, mit sieben Theilen des Teiges, der leicht auf einen runden Laib gerollt wird, angefüllt; der achte Theil wird dann über das Ganze in der Form eines Krapfens gesetzt, bestrichen, rund herum eingeschnitten und langsam gebacken. Nach dem Garbacken, welches wenigstens zwey Stunden dauern kann, wird der Kuchen herausgenommen, und nach einigem Abkühlen erst die Kruste behuthsam abgelös't.

Kleine Apostelkuchen. (Petits Brioches.)

Zu kleinen Apostelkuchen wird die Masse feiner gehalten. So kommen auf ein Pfund Mehl drey Viertelpfund Butter und eilf bis zwölf Eyer. Die Behandlung ist dieselbe, nur daß der Ofen etwas heißer seyn muß. Diese Masse kann zwölf bis sechzehn kleine Kuchen geben, die ihrer Delicatesse wegen besonders

bey den Gabelfrühstücken, und des Abends beym Thee sehr gesucht werden.

Apostelkuchen mit Käse. (Brioche au Fromage.)

Die Bereitung dieses Kuches ist nur eine Wiederholung des ersten dieses Abschnittes, mit dem Beysatze des Käses; es wird nähmlich ein Pfund Croyerkäse auf fingerlange und dicke Zapfen, und die Abfälle auf kleine Würfel geschnitten; die kleinen Würfel werden in die Masse des Kuchens vermengt, die Zapfen aber erst bey dem Zusammenkneten des Kuchens in allen Richtungen, in denselben gesteckt, und nun den vorhergehenden gleich gebacken. Der Käse zerfließt, bläst sich auf, macht schöne Kruste, und gibt oft dem Ganzen ein schönes Ansehen.

Apostelkuchen mit Weinbeeren. (Brioche aux Raisins de Corinthe.)

Die Bereitung dieses ist ebenfalls eine Wiederholung des ersten Kuchens. Die gereinigten Weinbeeren werden unter den Teig vermengt, das übrige Verfahren bleibt den übrigen gleich; allein dieser Beysatz von Weinbeeren zieht diese Kuchen zu viel in die Kathegorie der Kugelhupfe.

Apostelkuchen mit Vanille. (Brioche à la Vanille.)

Man gibt Apostelkuchen mit verschiedenen Gerüchen, am vorzüglichsten mit Vanille. Die Bereitung bleibt den vorhergehenden gleich, der zu gebende Geruch wird dem Gebäcke durch Geruchzucker mitgetheilt. (S. Abschn. vom Zucker.)

Dreyßigster Abschnitt.

Vom Kugelhupf.

Große Mannigfaltigkeit herrscht unter diesem Gebäcke, sowohl in der Zusammensetzung der Ingredienzen, als in der Form, die zwar sich immer einem hohen Corpus nähern soll; denn da-

her die Benennung Kugelhupf, wovon die letzte Sylbe auf das Germen oder Steigen des Kuchens deutet.

Der Ursprung dieses Gebäckes verliert sich in die frühesten Zeiten, so daß man nicht auffinden kann, welcher Nation die Ehre der Erfindung zukömmt; in gleicher Allgemeinheit trifft man es in Böhmen, Pohlen und Österreich. Unter der Regierung des Stanislaus Lezinsky, Königs der Pohlen, ward diesem Kuchen größere Aufmerksamkeit zu Theil, da dieser Fürst den Genuß desselben liebte. Einige wollen glauben, dieser Fürst wäre der Kochkunst nicht fremd gewesen, und habe den Kuchen selbst erfunden *). Seit dem galt es als ein Probestück des Kunstbäckers; daher nun die unzählige Menge der Zusammensetzungen und Abweichungen in der Bereitungsweise. Sie werden in drey Classen eingetheilt, nähmlich: die abgeschlagenen, dann die abgetriebenen, und endlich die abgekneteten. Wir wollen bey den einfachsten den Anfang machen.

Kugelhupf. (Baba.)

Es werden zu einem großen Kugelhupf, der als großes Stück der letzten Tracht gegeben werden kann, zwey Pfund des feinsten Mehls, das vorher an einem warmen Orte gestanden hat, bis es durchaus lau geworden ist, durch ein Mehlsieb gesiebt und in eine tiefe irdene Schüssel gethan. In dieses Mehl werden nun zwölf ganze Eyer geschlagen, fünf Viertelpfund leicht zerlassene und abgeschäumte Butter, nebst einem Seitel Obers gegossen, mit einem halben Eßlöffel feinem Salz und drey Eßlöffel feinem Zucker gewürzt, und so durch einander zu einem leicht beweglichen Teig gemengt. Endlich werden vier starke Eßlöffel voll frische, abgewässerte, weiße, kräftige und feste Germe (S. Abschn. von den Apostelkuchen) hinzu gethan, und der Teig nun gehörig abgeschlagen. Das Schlagen geschieht mittelst eines großen Kochlöffels, mit dem man an dem Rande der Schüssel ein Stückchen des Teiges abstößt, es etwas in die Höhe zieht, und mit dem Löffel dann auf den zweyten Stoß oder Schlag etwas weiter vor-

*) S. Manuel des Amphitrions.

greift. Diese Schläge geschehen schnell auf einander folgend und vor sich greifend ununterbrochen fort, bis die ganze Masse durchgewühlt ist, dann fängt die Operation von Neuem wieder an, bis der Teig feinblasig sich leicht von dem Löffel und der Schüssel lös't, welches eine halbe bis drey Viertelstunden Arbeit braucht. Man hält ein Glas voll Obers zur Hand, um den allenfalls zu festen Teig während des Schlagens nach und nach zu nässen und gehörig dünn zu erhalten. Nun wird die Masse, mit einem vierfach zusammengelegten Leintuche bedeckt, an einen lauen Ort gestellt. Unter der Zeit, während welcher der Teig germet oder gehet, werden ein halbes Pfund Rosinen rein geklaubt, gewaschen und getrocknet, und eben so viel große Weinbeeren ebenfalls von allen Stängelchen geklaubt, aufgerissen und die Kerne herausgenommen. Man pflegt eben so viel stiftlich geschnittene abgeschälte Mandeln, und ungefähr die Hälfte so viel in Zucker gelegte Cedraten, ebenfalls stiftlich geschnitten, beyzufügen. Dieses wird in den hoch aufgegangenen Teig, der nun auf's Neue geschlagen wird, beygemischt, und das Schlagen wieder so lange fortgesetzt, bis die Rosinen in den ganzen Teig durchaus gleich vertheilt sind. Unterdessen wird ein hoher Biscoten-Model (S. Kupfertafel 3, Figur 1 — 2) mit zerlassener und geklärter Butter überall gleich bestrichen, und über einen Platfond gestürzt, bis die Butter im Model gestockt hat; sodann wird derselbe überall gleich und stark mit Kartoffelmehl bestäubt, und nun erst mit dem besagten Teig etwas über die Hälfte angefüllt, mit dem Tuch wieder bedeckt, und bis zum Vollwerden des Models gehen gelassen. Der ganze Vorgang muß an einem warmen Orte geschehen, und so auch das Germen oder Gehen, welches letztere bey der guten Germe und der gehörigen Wärme in anderthalb bis zwey Stunden geschehen seyn kann. Das Backen geschieht im abgekühlten Ofen von 55 Grad Reaumur, in einer Dauer von fünf bis sechs Viertelstunden, ja selbst zwey Stunden, wenn der Ofen etwas kälter ist. Nach dem Garbacken wird der Kugelhupf über ein Sieb gestürzt, kalt gestellt, und nach dem Kaltwerden auf-

getischt. Dieserwegen pflegt man das Gebäck einen Tag vorher zu backen, um es vollkommen kalt auftischen zu können.

Dieß ist der gemeine Kugelhupf, der über die übrigen den Vortheil hat, daß er sich länger saftig und schmackhaft erhält, und selbst den dritten Tag noch mit Vergnügen genossen werden kann.

Diese Masse kann übrigens nur die Hälfte, ja nur den vierten Theil so stark bereitet, und in verschiedenen kleinen Modeln gebacken werden.

So können auch die Bestandtheile gegen einander verschieden seyn, als: ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Schmalz und sechs ganze Eyer, nebst dem Obers, der Germe und der Würze, aus Salz und feinem Zucker; oder ein Pfund Mehl, drey Viertelpfund Butter, sechs ganze Eyer und sechs Dotter; oder auch abwärts, als: ein Pfund Mehl, zwölf Loth Schmalz, drey ganze Eyer und Obers, nebst Germe, Zucker und Salz. Man muß bey solchen Combinationen besonders darauf sehen, daß die Butter oder das Schmalz mit den Eyern im Verhältnisse bleiben, nähmlich viel Butter, viel Eyer, und so im Gegentheil.

Kaiser-Kugelhupf. (Gâteau de Compiègne.)

Dieser Kuchen ist eine der feinsten Zusammensetzungen in der Reihe der Kugelhupfe; daher muß die Amalgamirung mit besonderer Aufmerksamkeit geschehen. Dieser Zusammensetzung wegen, die den Kuchen so fein gibt, und die bey der Behandlung leicht mißlingt, wird die Masse weniger grob gehalten, um so mehr, da derselbe nie als ein großes Stück der Bäckerey zu erscheinen hat.

Es werden in einem Weidling (glasirten, tiefen, irdenen Schüssel) ein Pfund etwas zerlassene Butter mit einem Kochlöffel langsam und in immer gleichen Kreisen flaumig abgerührt, nach fünfzehn bis zwanzig Minuten des Rührens, in welcher Zeit die Butter weiß und flaumig geworden ist, werden nach und nach zwölf Eyerdotter, drey Viertelpfund lauwarm getrocknetes und durchgesiebtes Mehl, nebst vier Loth feinem Zucker, einem starken Kaffehlöffel voll Salz, und drey Eßlöffel voll

abgewässerte dicke Germe verrührt; diese Operation wird aber so gehalten, daß mit den letzten Minuten einer Stunde erst die letzten Theile des Mehles und Eyer hinein kommen. Man gibt nähmlich alle fünf Minuten, unter immerwährendem Rühren, einen Eyerdotter und ungefähr einen Eßlöffel voll Mehl; zu Ende werden erst Zucker, Salz und Germe beygesetzt. Die Masse wird dann in den mit geklärter Butter bestrichenen, und mit Kartoffelmehl bestäubten Model gegossen, bedeckt an einen lauen Ort zum Gehen gestellt. Wenn der Teig noch einmahl so hoch gestiegen ist, als man ihn in den Model goß, weßwegen dieser nur zur Hälfte angefüllt werden darf, so wird der Kuchen in einen abgekühlten Ofen von fünf und vierzig Grad Reaumur (S. Einleitung), wenn nähmlich eine jede kleine Bäckerey schon heraus gebacken ist, gethan, und anderthalb bis zwey Stunden gebacken. Nach dem Garbacken wird der Kugelhupf herausgenommen, behuthsam über ein Sieb gestürzt und kalt gestellt. Die Kruste muß dick und von hellster Farbe seyn. Dieser Kugelhupf kömmt in der inwendigen Farbe und dem feinen lockerigen Wesen der Biscotentorte gleich. Sein Geschmack ist sehr lieblich, und es gibt Gaumen, die ihn einer Biscotentorte vorziehen; allein alt muß man diesen Kuchen nicht werden lassen, denn selbst über einen Tag wird derselbe trocken.

Alle abgetriebenen Kugelhupfe werden auf diese Weise behandelt; die Zusammensetzung geht dann abwärts bis zum Abgeschlagenen; es wird nähmlich das Quantum der Butter und Eyer verringert, und dieser Abgang durch Mehl und Obers wieder ersetzt. Auf diese Weise entstehen die Menge abgetriebener Kugelhupfe, die in der Form und im Geschmacke unterschieden seyn können.

Zu abgetriebenen Kugelhupfen können, ihrer Feine wegen, keine Weinbeeren oder Rosinen genommen werden.

Kugelhupf auf französische Art. (Gâteau à la Parisienne.)

Zwey Pfund des feinsten gesiebten Mehls werden über der Tafel rund aus einander gestrichen, in die Mitte kommen fünf

Viertelpfund gebröckelte Butter nebst acht ganzen Eyern und acht Dottern, einem Seitel Obers, ein halber Eßlöffel voll Salz und drey starke Eßlöffel voll feinem Orangenzucker (S. Abschn. vom Zucker), und vier bis sechs Löffel voll abgewässerte dicke Germe. Dieses wird alles zusammen leicht durch einander gemengt, und dem Apostelkuchen gleich geknetet; es wird nähmlich der Teig mit den beyden Ballen über der Tafel in kleinen Theilchen dünne gestrichen. Wenn die ganze Masse nun zwischen den Ballen und der Tafel durchgegangen ist, so wird sie mit beyden Händen stückweise abgerissen, und auf ihren ersten Ort gethan, wo dann die Operation von neuem beginnt, und so oft wiederholt wird, bis derselbe, fein vermengt, dünnblätterige Blasen macht, und sich leicht von den Händen löset. Dann werden ein halbes Pfund sehr rein geklaubte Rosinen, die mit einem Glas Rum angefeuchtet sind, sammt dem Rum in den Teig genau vermengt. Die Masse wird nun, den vorhergehenden gleich, in Modeln, die mit klarer Butter bestrichen und mit Kartoffelmehl bestäubt worden sind, gethan, und zum Gehen warm gestellt, welches in einem Wärmkasten, wo die Temperatur 24 Grad Reaumur beträgt, am besten vor sich geht. Nach anderthalb bis zwey Stunden, wenn die Masse nähmlich noch einmahl so hoch geworden ist, wird sie im abgekühlten Ofen anderthalb Stunden gebacken, dann den vorhergehenden gleich umgestürzt, und über einer zusammengelegten Serviette kalt aufgetischt.

Kugelhupf auf französische Art mit Vanille und Marasquin.
— — mit Aniesliqueur.
— — mit Cedraten und Angelica.

Alle diese Kuchen werden stets auf dieselbe Weise behandelt; zu dem letzten, mit den in Zucker gelegten Cedraten und Angelica, kommt noch ein Glas Franz-Branntwein. Auch diese Kuchen können in einem jeden beliebigen Quantum bereitet, so wie in einem jeden Model gegeben werden, und so bleibt es dem Künstler überlassen, aus dem gegebenen Stoffe schöne Mannigfaltigkeit zu schaffen.

Germwandeln.

Aus einer jeden Masse zu Kugelhupfen können Germwandeln gegeben werden. Man hält den Teig etwas feiner und süßer. Wenn nähmlich zu einem Kugelhupf zwey Eßlöffel voll feiner Zucker genommen wird, so müssen zu derselben Masse, die zu Germwandeln verwendet wird, vier starke Eßlöffel voll kommen. Man hat hierzu verschiedene kleine Model, wie z. B. sehr rein geschlagene, glatte Wandel von zwey und einem halben Zoll Länge, einen Zoll Breite und anderthalb Zoll Höhe; Wandeln von gleicher Größe in Form kleiner Fäßchen geschlagen; dergleichen runde Wandeln von feinen Figuren. Bey dem Gebrauche werden diese Wandeln, den Kugelhupf-Modeln gleich, mit reinem Schmalz, mittelst eines Federpinsels bestrichen und kalt gestellt, nach dem Erkalten aber mit Kartoffelmehl stark bestäubt, und mit dem Teig über die Hälfte angefüllt und zum Germen gestellt. Nach dem Garbacken, welches langsam geschehen soll, werden sie umgestürzt und mit feinem Zucker bestäubt.

Von sehr lieblichem Geschmacke ist dieses Gebäck, wenn man Geruchzucker zu seiner Würze nimmt. (S. Abschn. vom Zucker.)

Germküpfeln.

Dieses Gebäcke unterliegt einer Menge Veränderungen; bald sind sie resch, leicht zerbrechlich, bald weich, flaumig, aber immer lieblich. Viele tausend Menschen wissen Küpfel zu bereiten, allein wenige werden nach genau übereinstimmenden Regeln verfahren. Nach oft gemachten Versuchen, glaube ich diejenige Zusammensetzung gefunden zu haben, nach welcher man mit Zuversicht auf ein richtiges Gelingen des schönen Gebäckes rechnen darf.

Es wird ein Pfund sehr trockenes Mehl in einen Weidling gesiebt; in dieses werden vier ganze Eyer, zwölf Loth zerlassene Butter, und eine Viertelmaaß lauwarme Milch genau durch einander vermengt, nach und nach gegossen und feinblätterig abgeschlagen (S. abgeschlagener Kugelhupf, die Art Germteig abzuschlagen). Während diesem Schlagen kommen zu dem Teige ein halber Eßlöffel voll feines Salz, vier Löffel voll feiner Zucker,

und drey Eßlöffel voll abgewässerte dicke Germe; nach dem genauen Vermengen alles dessen, wird der Teig mit einem Tuch bedeckt, an einen warmen Ort zum Germen gesetzt, und sobald derselbe die Hälfte höher geworden ist, wird zu dem Ausmachen (Ausarbeiten) geschritten. Man gibt nähmlich die Hälfte des Teiges über die mit Mehl bestäubte Tafel, treibt ihn erst mit den flachen Händen aus einander, dann wird mit dem Nudelwalker darüber gefahren, um die Platte überall gleich zwey Linien dünn zu erhalten: diese Platte wird sonach auf vier Finger breite Streife geschnitten, und diese Streife auf lange Dreyecke getheilt, und mit abgeschlagenen Eyern bestrichen. In die Mitte dieser Dreyecke kömmt ein kleines Häufchen von Consitur; über dieses wird nun das Plättchen gegen den Dreyspitz zusammengerollt, halbrund gebogen, über ein Blech gereihet; dann wird mit der übrigen Hälfte so verfahren, bis endlich alles in Küpfel verwandelt ist. Sie werden sonach mit einem feinen Tuch bedeckt, und zum gehörigen Germen warm gestellt (S. den französischen Kugelhupf). Nach dessen Erfolg, wenn sie um die Hälfte höher geworden sind, bestreicht man sie mit abgeschlagenen Eyern, die bedeutend mit feinem Zucker gewürzt sind, und schießt sie in einen etwas abgekühlten Backofen von 55 Grad Reaumur (S. Einleitung); nach 15 bis 20 Minuten werden sie von schöner, hoher Farbe, runder und voller Form aus demselben genommen, vom Blech gelös't, und über ein großes Sieb gethan, damit die Hitze auch von unten einen Ausgang finden kann.

Germküpfel aus einem Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, acht Eyerdottern und einer Achtelmaaß Obers geben ein mürberes, und im Geschmacke feineres Gebäcke. Jene aus einem Pfund Mehl, einem Viertelpfund Butter, einer Viertelmaaß Obers ohne Eyer, werden im Teige flaumiger, und geben die sogenannten ordinären mürben Küpfeln.

Germgulatschen. (Kolatschen.)

Aus einer jeden der vorhergehenden Masse zu den Küpfeln, können auch Gulatschen bereitet werden. Das Gebäck wechselt nur

der Form nach; allein es gibt einen Butterteig mit Germe, der sich vorzüglich zu diesem Backwerk eignet.

Es wird aus einem Pfund Mehl, vier Loth Butter, drey Eyerdottern und das Übrige Milch, nebst drey Eßlöffeln voll abgewässerte Germe, zwey schwachen Kaffehlöffel voll Salz, und dreymahl so viel Zucker, ein Teig wie jener zum Butterteig angemacht (S. Abschn. vom Butterteig). Nach einer Viertelstunde des Rastens wird dieser Teig einen halben Finger dünn aus einander gedrückt, mit drey Viertelpfund abgekneteter Butter belegt, mit den vorstehenden Theilen überbogen, und nun, dem Butterteig gleich, dreymahl geschlagen, und zwar nach einander fort, ohne ihn rasten zu lassen, welches einige Schwierigkeit nach sich zieht, indem der Teig oft, an der Tafel klebend, reißt, und dadurch einen Ausgang der Butter öffnet. Dem zur Folge muß man denn dieser Behandlung mehr Behuthsamkeit schenken. Nach dem beendeten Schlagen wird der Teig eine Viertelstunde lang rasten gelassen, dann aber zwey Messerrücken dünn ausgewalkt, und auf Handfläche kleine Vierecke getheilt; in die Mitte eines jeden dieser Plättchen kommt ein Häufchen Zwetschken-Marmelade, über diese werden die vier Endspitzen übergebogen, welches kleine aufgestutzte Kuchen gibt. Diese werden nun, den Küpfeln gleich, über Bleche, einen Finger breit, aus einander gereiht, mit leichtem Tuche bedeckt, an einen warmen Ort zum Germen gesetzt (S. Kugelhupf auf französische Art); nach dessen Erfolge, welches eine halbe Stunde dauern könnte, werden sie mit abgeschlagenen und mit etwas Milch vermengten Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und in einem Ofen von 60 Grad Reaumur (S. Einleitung) gebacken.

Dieses Gebäck ist mehrerer Verzierungen fähig; so z. B. mit dem Bestäuben mit Mandeln oder Pistazien, oder auch Grobzucker (S. Butterringchen), mit dem Auftragen verschiedener Eise (S. Abschn. vom Zucker). Es erscheint mit verschiedener Fülle, als Confituren aller Art, und eben so oft mit Milchtopfen. Dieser Topfen wird zu dem Endzwecke fein abgetrieben, ein halbes Pfund davon, mit einem Viertelpfund Butter, vier

Eyerdottern, sechs Loth feinem Zucker, und acht Loth sorgfältig geklaubten Rosinen genau vermengt, und statt der Zwetschkenfülle in noch einmahl so großer Menge angewandt.

Eine besondere Art dieses Gebäckes sind die Postelberger-Golatschen *); ihrer Form wegen geben sie eben so viel Fülle als Teig zum Genuß, und dieß mag zu dem Vorzug, den man ihnen gibt, das meiste beytragen.

Aus einem der vorhergehenden Germteige, welcher einen halben Finger dünn ausgewalkt ist, werden runde Platten von sechs Zoll im Durchmesser nach einem Casserol = Deckel geschnitten, eine jede dieser Platten wird über Blech gethan, und zwey Messerrücken hoch mit der unten aufgezeichneten Zwetschken = Marmelade bis an den Rand hin bestrichen, der Rand wird sonach aufgestülpt oder aufgebogen, und das in so kleinen Theilchen, daß es rund herum eine Schnur bildet. (S. Abschn. von mürben Pasteten, die Art dieselben einzudrehen). Die ganze Oberfläche wird mit abgeschuppten Mandeln bestreut, mit feinem Zucker bestäubt, und zum Germen warm gestellt, nach dessen Erfolge dann in einer Hitze von 55 Grad Reaumur langsam gebacken. Bey dem Anrichten werden ihrer fünf bis sechs über einander gestellt.

Die Zwetschken = Marmelade (Latwerge) wird gewöhnlich aus dürren Zwetschken bereitet; man kocht nähmlich ein Pfund Zwetschken im Wasser (das sie gehörig näßt) vier Stunden lang sehr langsam, so daß sie nach dieser Zeit möglichst groß aufgelaufen, aufgesprungen, und sehr weich sind; das Wasser muß auf eine Achtelmaaß süßen Saftes gefallen seyn. Sie werden nun nach einigem Auskühlen von ihren Kernen gelös't und sehr fein geschnitten, während des Schneidens aber mit einem halben Pfund oder auch nur zwölf Loth Zucker vermengt, wenn sie eigene Süße haben, dann mit einem Loth sehr fein gestoßenem Zimmet und acht Gewürznelken gewürzt.

---

*) Postelberg ist ein Ort im Saatzer = Kreise in Böhmen.

Germpretzeln.

Dieser Teig geht schon in die Werkstätten der gemeinen Bäcken herab, und liefert was sie Lieblichstes haben, nähmlich die feinen Pretzeln.

Man siebt ein Pfund Mehl in eine erdene Schüssel, näßt es mit einem Seitel kuhwarmer Milch und einem Viertelpfund zerlassener Butter; nach dem Zusammenmengen zu einem Teige werden drey Eßlöffel voll abgewässerte Germe, nebst etwas feinem Salz und Zucker hinzu gethan. Es wird nun, dem Kugelhupfe gleich, abgeschlagen, und nach einigem Rösten zur Verarbeitung geschritten; es wird ein Stück dieses Teiges auf einen halben Finger dünne und neun Zoll lange Stängchen verarbeitet; diese, alle gleich lang, werden auf gleich große Pretzeln gewunden, über ein Blech gereiht, mit Milch bestrichen, und nach Verarbeitung des ganzen Teiges zum Germen warm gestellt, nach demselben noch einmahl bestrichen, und in einer Hitze von 50 Grad Reaumur langsam gebacken. Sie werden gewöhnlich nur zum Kaffeh oder Thee aufgetischt.

Ein und dreyßigster Abschnitt.

Vom Brandteig.

Dieser Teig verdient eine besondere Aufmerksamkeit seiner Vielseitigkeit und der Lieblichkeit des verschiedenen Gebäckes wegen. Daher ist es gekommen, daß man einiges Backwerk mit dem Beynahmen à la Reine und à la Duchesse beehrte; andere Gerichte dieses Backwerkes sind so allgemein, wie z. B. Spritzkrapfen, Schlüsselkrapfel u. dgl., daß wir aus diesem auf einen gewissen Werth schließen müssen.

Die Bereitung ist übrigens durchaus dieselbe, nur die Bestandtheile weichen in etwas ab; diese Abweichungen müssen daher genau beobachtet werden.

Spritzkrapfen.

Ich schreibe dieß Gericht zuerst nieder, weil es am allgemeinsten bekannt, in dem doppelten Charakter, als Mehlspeise und als Gebäcke, erscheint.

Es wird eine halbe Maaß kochende Milch, die während des Kochens mit drey Loth Zucker und etwas Salz gewürzt, und mit zwey Loth feiner Butter belegt worden ist, drey Viertelpfund sehr trockenes und durch ein feines Sieb gesiebtes Auszugmehl unter stetem Rühren eingekocht, und über dem Feuer mit starkem Arm fortgerührt, bis der Teig fest werdend von der Casserole und dem Kochlöffel sich lös't; man überleert ihn sonach in eine andere Casserole. Nach einigem Abkühlen werden dann sechs bis acht ganze Eyer nach und nach hineingeschlagen, und immer wieder genau verrührt, bis der Teig, fein abgerührt, weich geworden, ein gelbes, glänzendes Ansehen bekommen hat. Es gibt von weißem Blech gemachte Spritzen, deren Öffnung einen sechsstrahligen Stern bildet; der Teig wird durch diese Spritze in schwach gehitztes Schmalz von 80 Grad Reaumur (S. Einleitung) im Schnecken gepreßt, und mit der Pfanne über dem Feuer leicht bewegt, langsam gebacken; sie laufen auf, und bekommen eine sehr feine resche Kruste. Aus dem Schmalz werden sie über ein reines Tuch gethan, mit feinem Zucker nur wenig bestäubt, und über eine Schüssel, die mit zusammengelegter Serviette belegt ist, aufgehäuft angerichtet. Dieß allgemein beliebte Gericht muß warm aufgetischt werden, so wie alles im Schmalz Gebackene, indem es, kalt werdend, an Geschmack verliert.

Schlüsselkrapfel.

Dieses Backwerk weicht nur in der Form von dem vorhergehenden ab, indem es aus demselben Teige bereitet wird. Man nimmt ein Stück von dem vorhergehenden Teige über einen flachen Casserol-Deckel, theilt diesen mit dem in's warme Schmalz getauchten Messer in schmale und lange Streife, nnd schiebt von diesen haselnußkleinen Bröckchen in das nur wenig

heiße Schmalz, von etwa 80 Grad Reaumur (S. Einleitung); sie fallen erst zu Boden, steigen aber gleich wieder in die Höhe. Wenn die Oberfläche der Casserole oder Pfanne bedeckt ist, so werden keine mehr eingeschlagen, weil sie sehr auflaufen, und das Backen erschweren. Die Pfanne wird nun über dem Windofen leicht bewegt, und mit dem Backlöffel nachgeholfen, um das gleiche Backen zu erleichtern. Nachdem sie zweymahl so groß geworden sind, als man sie eingelegt hat, welches schon vom Anfange vor sich gehet, und endlich, wenn sie eine rothgelbe Farbe bekommen haben, werden sie übrr eine Serviette aus dem Schmalz gethan, und das Backen fortgesetzt, bis man genug beysammen hat, um eine mit Servietten zierlich belegte Schüssel gehäuft anrichten zu können. Zu jener Zeit, als die deutschen Schlüssel mit breiten und scharfen Augen im Gange waren, wurden diese Kräpfchen mit den Augen der Schlüssel eingeschlagen, daher die Benennung: Schlüsselkrapfel.

Diese Krapfel, etwas kleiner gehalten, werden gern in durchgeschlagenen Suppen gesehen (S. Abschn. von den Suppen, 1. Thl.), so wie sie, etwas größer eingeschlagen, mit Marillen-Marmelade gefüllt aufgetischt werden.

Das kleine Herzogsbrot. (Petits Pains à la Duchesse.)

In eine halbe Maaß kochendes Obers werden acht Loth feiner Zucker, acht Loth frische Butter, und ein Kaffehlöffel voll Salz gethan, und sogleich darauf ein halbes Pfund sehr trockenen und durchgesiebten Auszugmehls unter immerwährendem Rühren eingekocht. Das Rühren mit dem Kochlöffel wird so lange fortgesetzt, bis der Teig ohne alle Mehlbröckchen sich von der Casserole und dem Kochlöffel lös't, dann wird derselbe in eine andere Casserole umgeleert, und nach einigem Auskühlen mit vier ganzen Eyern und mit vier Dottern nach und nach genau verrührt; wenn derselbe aber noch fest wäre, so müßte man noch einige Dotter nachschlagen; denn ein genaues unfehlbares Verhältniß ist bey Backwerken, wo mehrere Ingredienzen zusammen kommen, nicht möglich, weil selbe in ih-

rem specifischen Gehalte nicht immer in gleichem Gehalte stehen. Es werden nun einen Finger lange, und eben so dicke Würstchen über der mit Mehl bestäubten Tafel gerollt, und zwey Finger breit aus einander über ein Blech in gleichen Reihen gelegt, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und in abgekühltem Ofen gebacken; nach fünfzehn Minuten, wenn sie wenigstens noch einmahl so groß aufgelaufen sind, werden sie mit feinem Zucker dick bestäubt, wieder in den Ofen gethan, und gar ausgebacken. Die gehörige Hitze von 50 Grad Reaumur zu ihrem Backen ist zu schwach, um den Zucker zu schmelzen, es muß dann ein helles Feuer in einer Ecke an der Mündung des Ofens gemacht werden, um eine schöne Glasur zu erhalten. Das Gebäcke wird dann herausgenommen, von dem Blech gelös't, nach einigem Abkühlen an der Seite etwas gespalten, mit Weichsel-Confitur angefüllt, und zierlich über eine mit Servietten belegte Schüssel aufdressirt.

Spielarten gibt es eine Menge, wie z. B:

Kleines Herzogsbrot mit Mandeln. (Petits Pains aux Amandes.)

Kleines Herzogsbrot mit Chocolade. (Petits Pains au Chocolat.)

Kleines Herzogsbrot mit Pistazien. (Petits Pains à la Reine.)

Die erstern werden mit fein geschnittenen und mit feinem Zucker vermengten Mandeln (S. Abschn. von den Mandeln) bestreut und langsam gebacken (die Glasur mit dem feinen Zucker bleibt dann weg). Sie werden statt mit Weichsel-Confituren mit feinem Köchel gefüllt. (S. Abschn. von den Köcheln.)

Die zweyten werden nach dem Garbacken ohne Glasur mit feinem Chocolade-Köchel gefüllt (S. Abschn. von den Köcheln), und mit Chocolade-Eis überzogen (S. Abschn. vom Zucker); nach dem Überziehen müssen sie noch ein Paar Minuten in den Ofen kommen, damit das Eis fest und trocken werde.

Jene mit Pistazien werden mit Marillen-Marmelade, die mit eben so viel fein gestoßenen Pistazien abgerührt ist, gefüllt, und mit zart grünem Eise überzogen. Sie zeichnen sich durch einen besonders feinen Geschmack aus.

Brandteig-Krapfel mit Grobzucker. (Choux aux gros sucre.)

Dieser Teig weicht von dem vorhergehenden etwas ab, und zeichnet sich durch ein feineres Wesen besonders aus; so werden z. B. in eine halbe Maaß Obers acht Loth Zucker und acht Loth Butter, und nur vierzehn Loth des feinsten Mehls eingekocht, zehn Minuten unter stetem Rühren über dem Feuer behalten, endlich in eine andere Casserole gethan, mit etwas Salz gewürzt, und mit vier ganzen Eyern und vier Dottern nach und nach genau abgerührt; es werden dann mittelst zweyer Löffel Eyerdotter kleine Kräpfchen, daumenbreit eines von dem andern entfernt, in gleichen Reihen gelegt, mit abgeschlagenen Eyern leicht bestrichen, mit Grobzucker bestäubt (S. Abschn. vom Zucker), und in abgekühltem Ofen gebacken. Sie müssen heller, gelbrother Farbe, beynahe durchsichtig, eines sehr lieblichen Geschmackes seyn.

Brandteig-Krapfel mit Mandeln. (Choux grillés aux Amandes.)

Brandteig-Krapfel mit Anies. (Choux à l'Anis blanc.)

und so viele andere unterliegen gleicher Bereitungsweise; statt des Grobzuckers werden abgeschälte und fein geschnittene, dann mit eben so viele feinem Zucker vermengte Mandeln über selbe gestreut, und so auch der mit Zucker übersponnene Anies.

Brandteig-Ringchen. (Gimblettes grillées aux Amandes.)

Die vorhergehenden Brandteig-Krapfel, die man jedoch um etwas größer und weiter aus einander über das Blech legt, werden mittelst eines runden Hölzchens oder des spitzen Stieles des Kochlöffels, den man in abgeschlagene Eyer taucht, um zu verhüthen, daß der Teig anklebe, in der Mitte aus einander zu gleichen Ringchen geschoben, so daß sie die Größe der innern

Handfläche erreichen; dann werden sie mit abgeschlagenen Eyern leicht bestrichen, mit feingeschnittenen und mit eben so viel Zucker vermengten Mandeln bestreut, und im abgekühlten Ofen, von 50 Grad Reaumur (S. Einleitung) langsam gebacken. Sie werden sonach mit sehr dünnem Messer behuthsam vom Blech gelöset, zwey und zwey mit Marillen-Marmelade zusammengeklebt, und so gehäuft über einer mit Servietten belegten Schüssel angerichtet aufgetischt.

Auf eben diese Weise können sie mit Grobzucker ohne Mandeln bestreut werden.

Brandteig-Krapfel mit Vanille. (Choux à la Vanille.)

Jene Brandteig-Krapfel, die mit verschiedenen Gerüchen erscheinen, bekommen die Form kleiner französischer Biscoten, und werden mit feinem Zucker glasirt; so z. B. diese.

In die halbe Maaß Obers, die (wie zu den vorhergehenden) in's Kochen gebracht worden ist, wird ein Stängchen Vanille geworfen, und zehn Minuten lang bedeckt kochendheiß stehen gelassen; dann wird das Obers wieder in's Kochen gebracht, mit vier Loth frischer Butter, bis zu dessen Zergehen, gekocht, dann vierzehn Loth des feinsten Mehls unter stetem Rühren eingekocht, und fünf Minuten über dem Feuer fortgerührt; endlich werden vier Loth Butter, acht Loth feiner Zucker, ein Stäubchen Salz, und etwas Obers während des Rührens über dem Feuer noch beygemengt, bis das Ganze nun einen etwas fetten und weichen Teig gibt. Jetzt werden nach und nach drey ganze Eyer und drey Dotter hineingeschlagen und genau verrührt, wodurch dieser Brandteig den vorhergehenden gleich kömmt, bis auf den Abgang von einem Ey, das durch das vermehrte Obers ersetzt, das Backwerk milder und saftiger macht. Die Krapfel werden, der Flüssigkeit des Teiges wegen, mit einem Eßlöffel, den französischen Biscoten ähnlich, über ein Blech gelegt, leicht mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und in abgekühltem Ofen gebacken; nachdem sie aufgelaufen und eine leichte Kruste bekommen haben, werden sie mit feinem Zucker bestäubt, und wieder in

den Ofen geschossen. Indessen wird an der Mündung ein lichtes Feuer angemacht, und das Blech von allen Seiten gegen dasselbe gewendet, damit der Zucker zerfließe. Sie werden, aus dem Ofen kommend, behuthsam aufgelös't, sogleich vom Bleche über eine mit Servietten belegte Schüssel zierlich angerichtet und aufgetischt.

Alle jene Gerüche, die bey der gesulzten Milch vorkommen (S. Abschn. v. d. gesulzten Milch), können hier gebraucht werden.

Brandteig-Krapfel von Reißmehl. (Choux soufflés à la Fécule de Ris.)

Es wird in eine halbe Maaß kochendes Obers unter immerwährendem Rühren so viel sehr feines und trockenes Reißmehl eingekocht, daß es einen Teig gibt, der dem vorhergehenden gleich kömmt; es werden dann sechs Loth feine Butter und acht Loth Zucker hinzu gethan, und noch einmahl über dem Feuer einige Minuten fortgerührt; dann wird der Teig in eine andere Casserole gethan, und mit zwey ganzen Eyern und eben so viel dickem Obers fein verrührt. Nach diesem genauen Verrühren werden noch drey Dotter nachgegeben, und ebenfalls genau verrührt; die Eyerklar werden endlich zu festem Schnee geschlagen, und in das Ganze amalgamirt. Dieser Teig wird nun in kleine runde oder viereckige Papierkapsel gefüllt, mit Grobzucker bestreut (S. Abschn. vom Zucker) und langsam gebacken. Sie werden ebenfalls warm aufgetischt.

Ganz so bereitet erscheinen sie mit einem jeden Geruch. (S. Abschnitt vom Zucker mit Geruch.)

Brandteig-Krapfel mit Käse. (Ramequin.)

In eine halbe Maaß kochendes Obers werden während des Rührens vier Loth Butter gethan, und nach dessen Zergehen zwölf Loth Mehl eingekocht, und einige Minuten fortgerührt, damit keine Bröckchen bleiben, und der Teig gehörig verdicket. Diese Masse wird dann in eine andere Casserole geleert, mit vier Loth Butter und eben so viel geriebenem Parmesankäse verarbeitet; endlich werden nach und nach vier ganze Eyer, anderthalb

Kaffehlöffel voll Salz, etwas weißer Pfeffer, etwas feiner Zucker, und acht Loth kleinwürflig geschnittener Croyerkäse in das Ganze vermengt; dann in kleine Häufchen von einem halben Ey Größe über ein Blech in gleichen Reihen daumenbreit aus einander gesetzt, leicht mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und in etwas heißerem Ofen wie die vorhergehenden gebacken. Sie werden heiß aufgetischt.

Zwey und dreyßigster Abschnitt.

Vom Eyer- oder Nudelteig.

Die Bereitung des Nudelteiges ist so allgemein bekannt, daß man dieselbe den untergeordneten Personen der Küche überläßt; allein dieser Teig ist, wie jeder andere, einer Verminderung oder Steigerung des Wohlgeschmackes fähig, und zwischen den Extremen von Wasser-Nudelteig bis zu dem, aus Eyerdottern allein bereiteten, gibt es eine Menge Abstufungen; allein in der guten Küche werden nur vier Gattungen angenommen, nähmlich: Nudelteig aus ganzen Eyern, aus Eyerklar, aus Eyerdottern, und aus Eyerdottern mit Zucker.

Der gewöhnliche Nudelteig.

Der im Allgemeinen als gut aufgenommene Nudelteig wird aus feinem Mehl und ganzen Eyern bereitet. Man streicht nähmlich ein halbes Pfund durchgesiebtes Mehl über der Tafel in eine Grube, schlägt vier ganze Eyer in die Vertiefung, würzt das Ganze mit einem Stäubchen Salz, und schlägt dann die Eyer mit der Messerklinge nach und nach in das Mehl, bis es, einem Teig ähnlich, in Flocken zusammenhält; dann knetet man dieses zu festem und feinem Teig in vier kleine Laibchen, die endlich in große, sehr dünne Flecke ausgewalkt, nach Bedarf in sehr feine Nudeln geschnitten werden. Zu feinen Nudeln, die bestimmt sind in eine Brühe eingekocht zu werden, müssen die Flecke zusammengerollt, und so eine Rolle etwas platt gepreßt werden,

die dann mit dem Ballen der linken Hand in der gehörigen Lage gehalten; und mit einem scharfen Messer, das an den aufgestellten Fingern anliegend spielt, denselben auf haarfeine Nudeln theilt.

Dotter-Nudeln.

Der Teig aus Dottern wird dem vorhergehenden gleich bereitet; statt ganzen Eyern werden noch einmahl so viel Eyerdotter genommen. Man muß überdieß noch zwey Eßlöffel voll Milch zusetzen, um das zu schnelle Austrocknen abzuhalten.

Wasser-Nudeln.

Eben so wird der Nudelteig aus Eyerklar gemacht, es werden nähmlich statt Eyerdotter, nur Eyerklar, nebst zwey Eßlöffel voll Milch genommen.

Zucker-Nudeln.

Der zum Auslegen der verschiedenen Model, zu Auflaufen, zu gebackenen Nudeln u. dgl. wird aus Eyerdottern mit zwey Eßlöffel voll feinem Zucker statt Milch bereitet, und ohne vielem Bestäuben sehr dünn ausgewalkt. Mit dem Bestäuben muß man es überhaupt sehr sparsam halten, denn nur dann bekömmt der Teig eine feine Glätte, und schön helles Ansehen, wenn während des Auswalkens nicht viel Mehl über denselben kömmt.

Das feine Auswalken, und grobe oder feine Schneiden der Nudeln wird von dem zu machenden Gebrauche bestimmt; so werden die in die Brühe einzukochenden Nudeln sehr fein und lang geschnitten; jene, die in Milch eingekocht, als Milchspeise aufgetischt werden sollen, werden ebenfalls lang, aber etwas dicker oder vielmehr weniger fein geschnitten; Nudeln von Eyerdottern, zu dem letzten Gebrauche mit etwas Zucker bereitet, geben diesem Gerichte das schönste Ansehen, so wie sie dessen Lieblichkeit steigern.

Spagat-Nudeln.

Nudeln zum Ausdünsten, zu Casserole-Pasteten, oder Nudelpfanzel werden weniger dünn ausgewalkt; die Platten auf

zwey Finger breite Bänder überschnitten, werden über einander gelegt, und auf spagatdicke Nudeln geschnitten.

Der Eyerteig aus Dottern, sehr fein ausgewalkt und im verschrobenen Viereck auf kleine Blättchen geschnitten, gibt eine liebliche Mehlspeise in die Suppe. Zu Verzierungen verschiedener Model wird derselbe nach Bedarf sehr feinnudlich, oder in feine Blätter oder sonst schöne Formen geschnitten.

Gebackene Nudeln.

Zu Auflaufen und gebackenen Nudeln wird der Teig etwas stärker im Zucker gehalten, fein ausgewalkt, auf zwey Finger breite Bänder getheilt, diese Bänder vier bis sechs über einander gelegt, und nun auf sehr feine Nudeln geschnitten.

Schlickkrapfel-Teig.

Der Eyerteig aus ganzen Eyern in dünne, große Flecken ausgewalkt, gibt den gehörigen Umschlag zu den Schlickkrapfeln.

Échaudé (nach Carême).

Um ein Paar Teller voll solches Gebäck zu bekommen, werden drey Viertelpfund Mehl (auch etwas darüber) über der Bäckereytafel aus einander gestrichen, in die Vertiefung desselben werden dann acht Loth Butter, und sieben ganze Eyer geschlagen, mit einem starken Messerspitz voll Salz und zweymahl so viel Zucker gewürzt, und nun durch einander zu einem Teig gemacht; dieser Teig wird so lange geknetet, mit dem Ballen der rechten Hand fein gestrichen, wieder stückweise abgerissen, und heftig über sich selbst geschlagen, bis derselbe fein glänzend elastisch wird, welches acht bis zehn Minuten Arbeit in Anspruch nimmt. Dann wird derselbe an einen andern mit Mehl bestäubten Ort gethan, mit Mehl bestäubt, mit einer Serviette belegt und kalt gestellt; nach mehreren Stunden des Ruhens setzt man eine große Casserole voll Wasser über's Feuer, und während dieses hitzt, wird der Teig verarbeitet. Man rollt ihn nähmlich auf daumenstarke Rollen, und überschneidet selbe auf daumenbreite Stückchen, stellt diese mit der geschnittenen Seite über die mit Mehl be-

stäubte Tafel, und preßt sie auf den in's Mehl getauchten daumenbreit, legt sie sonach über ein mit Mehl bestäubtes Blech, und legt sie endlich in das kochend heiß gewordene Wasser, jedoch so, daß sie nicht zusammen kleben können. Man bewegt zugleich das Wasser an der Oberfläche, um das endliche Aufsteigen derselben zu erleichtern; sobald dieses geschieht, so werden sie aus dem heißen Wasser in eine gleiche Menge kaltes gethan, und vier bis fünf Stunden weichen gelassen. Nach Verlauf dessen werden sie endlich über ein Blech daumenbreit aus einander gereiht, und in ziemlich heißem Ofen gebacken; der Ofen soll nicht oft aufgemacht werden, um die Wirkung der Hitze nicht zu unterbrechen. Das Gebäcke muß außerordentlich leicht und im Verhältniß auf dessen erstes Volumen sehr groß erscheinen.

Drey und dreyßigster Abschnitt.

Vom Zuckerteig.

Die größte Mannigfaltigkeit herrscht unstreitig in jenen Backwerken, wo der Zucker die erste oder wesentlichste Ingredienz ist; und dieß läßt sich leicht dadurch erklären, weil die Zuckersüße die meiste Modification erleiden kann, ohne von ihrer Lieblichkeit zu verlieren, da im Gegentheil selbst da, wo sie durch den Beytritt von Mehl, Butter und dergleichen vermindert wird, ihre Lieblichkeit oft noch erhöht erscheint, wie man es bey den Linzer-Torten und dergl. erfahren kann. Das Zucker-Backwerk hat übrigens das Vorrecht, allgemein zu gefallen.

Biscoten-Torte. (Un Biscuit de Savoie.)

Dieses ausgezeichnete Stück der Bäckerey fordert viel Aufmerksamkeit und strenge Genauigkeit in der Behandlung, feinen, weißen, trockenen Zucker, das feinste, trockene und gesiebte Mehl, sehr frische Eyer, dann einen guten Backofen, der die Hitze gleich und lange hält, um gehörig zu wirken und der Torte eine spiegelglatte Kruste von heller gelbrother Farbe zu geben.

Ist der Model nach modernem Stiele gearbeitet, und die Torte in jeder Hinsicht gelungen, so entsteht ein Kunstbackwerk, das, einer jeden Verzierung entbehrend, selbst als Zierde da steht, und den Gaumen und das Auge höchlich befriediget.

Zu einer kleinen Torte, die als Zwischenspeise erscheint, wird ein halb Pfund weißer, trockener Zucker sehr fein gestoßen, durch ein feines Sieb gesiebt, und in einen erdenen Weidling gethan. In diesen Zucker werden nach und nach acht Eyerdotter verrührt; und die Eyerklar in einen andern Weidling gethan; nach einem halbstündigen Rühren, wenn der Zucker mit den Dottern einen feinglänzenden etwas flüssigen Teig gibt, werden die Eyerklar, die unterdessen auf dem Eise oder sonst einem kalten Orte gestanden haben, mit einer dünnstäbigen und trocknen Buchsbaum-Ruthe zu festem Schnee geschlagen, und mittelst eines leichten Umwendens und Überrührens mit dem Kochlöffel in den Teig amalgamirt; sodann kommen zehn Loth Mehl hinzu, und es wird ebenfalls leicht, behuthsam und genau in das Ganze verrührt, so daß es einen dickflüssigen, äußerst feinblasigen, glänzenden Teig bildet. Der Model wird während des Rührens mit zerlassenem Schmalz leicht bestrichen, und nach dem Bestreichen über einen Platfond umgestürzt, damit das zu viele Fett abfließe; sobald dieß geschehen ist, so wird derselbe mit sehr fein gesiebtem Zucker stark bestäubt, und wieder umgestürzt, damit das, was zu viel ist, wieder herabfalle. Nach einigen Minuten wird das Stäuben mit dem Zucker wiederholt, und nun wird die Masse langsam hineingegossen, über einen Platfond, der einem halben Finger hoch mit Asche überstreut ist, gestellt und in einen abgekühlten Ofen, von 40 Grad Reaumur (S. Einleitung), aus dem die Kugelhupfe schon gebacken seyn könnten, gethan, und ungefähr eine Stunde lang gebacken. Das Garbacken wird dadurch sondirt, daß man mit den Fingern die Oberfläche der Torte berührt; ist diese trocken und fest, so wird dieselbe herausgenommen, im Gegentheil, wenn die Oberfläche sich noch weich fühlt, so wird die Torte noch eine Weile darin gelassen; dann wird sie über ein Sieb behuthsam gestürzt, und einige Zeit in Wärmkasten stehen gelassen und hernach

erst kalt gestellt, jedoch an einen sehr trockenen Ort, damit die schöne Kruste nicht feucht und weich werde.

Als großes Stück der Bäckerey behauptet eine Biscoten-Torte nach der kalten Pastete den ersten Rang; es muß dann darauf gesehen werden, daß ihre Größe dem Platze entspricht, den sie occupirt. Man bereitet die ansehnlichsten zu diesem Zwecke aus vier Pfund Zucker, zu vierzehn Eyern, und achtzehn Loth des feinsten Auszugmehls auf ein Pfund gerechnet.

Die Biscoten-Torten erscheinen oft mit verschiedenen Gerüchen, wozu dann der Geruchzucker verwendet wird (S. Abschn. vom Geruchzucker); man nimmt so viel von demselben, als man die Torte im Geruch halten will.

So bereitet man auch die Biscoten-Teige mit Kartoffelmehl; weil dieses aber viel mehr als jedes andere Mehl ausgibt, so wird nur vierzehn Loth auf ein Pfund Zucker gewogen. (S. Kupfertafel 4, Figur 1.)

Biscoten-Torte mit Mandeln, oder Mandel-Torte. (Biscuit de Savoie aux Amandes.)

Zu einer Torte von einem Pfund Zucker werden zwey Loth bittere und vierzehn Loth süße Mandeln so lange in heißem Wasser gelassen, bis sie sich leicht schälen (S. Abschn. von Mandeln); nach dem Abschälen werden sie in reinem Wasser abgespült, abgetrocknet und sehr fein gestoßen, wobey man sie mit etwas wenigem Eyerklar anfeuchtet, um zu verhüthen, daß sie nicht öhlig werden; sie werden sonach mit dem Zucker und acht Eyerbottern fein abgerührt, damit die Mandeln nicht bröcklich bleiben; dann werden die übrigen Eyerdotter hineingeschlagen, und die Operation der vorhergehenden gleich fortgesetzt.

Da die Mandeln die Masse des Biscuits vermehren, so müssen nach der Ausmaaß der vorhergehenden Biscoten-Torte, vier Eyer mehr und zwey Loth Mehl weniger genommen werden.

Man bereitet diese Torten auch mit dem Beysatz von vier Loth bitteren Mandeln allein, dann wird die Masse aber nur mit

einem einzigen Ey verstärkt. Die übrige Behandlung bleibt jener der Biscoten gleich. (S. Kupfertafel 4, Figur 2.)

Brot-Torte, oder Biscoten-Torte mit Brot.

Es gibt Zusammensetzungen, die das Gepräge des Sonderbaren tragen, und oft dadurch interessiren, so z. B. diese Torte. Es ist eine wahre Biscoten-Torte, deren Geschmack durch verschiedenes Gewürz modificirt, und deren schöne Miene durch das Brot und den Beysatz von Chocolade verändert wird; sie werden bis jetzt noch immer aus den Speisezetteln zu Honneur-Tafeln gestrichen.

Die Behandlung ist der Biscoten-Torte ähnlich (S. die vorhergehende Biscoten-Torte); statt Mehl wird altgebackenes und sehr fein geriebenes, schwarzes Brot genommen, das Gewicht bleibt sich gleich; zwölf Loth süße und vier Loth bittere Mandeln werden nach dem Abschälen sehr fein gestoßen, und gleich vom Anfange mit dem Zucker genau abgerührt; späterhin kommen acht Loth feingeriebene Chocolade, ein Stängchen feingestoßene Vanille, sechs Gewürznelken, zwölf Kerne weißer Pfeffer, ungefähr so viel Neugewürz, und etwas geriebene Muskatnuß als Würze hinzu. Wenn das Brot drey bis vier Tage alt geworden ist, so können zwey Eyer zu dem Ganzen mehr, und folglich auf ein Pfund Zucker 26 Eyer genommen werden.

Kleyen-Torte.

Ist eine eine Spielart der vorhergehenden, die nun immer mehr und mehr aus dem Gange kömmt, und das von Rechtswegen; denn ihr charakteristisches Wesen ist nur ein unfeiner Beysatz von Mandelkleyen. Es werden nähmlich zu der Biscoten-Torte zwölf Loth süße, und vier Loth bittere Mandeln sammt ihren Schalen fein gestoßen, nebst einer Würze von Zimmt beygesetzt. (S. die Behandlung der vorhergehenden Mandel-Torte.) Es bleibt unbegreiflich, wie eine Biscoten-Torte habe so herabkommen können, daß man sich erlauben durfte, ihr den Beynahmen Kleyen, par excellence, zu geben.

Biscoten-Wandel. (Biscuits en Tourtière.)

Acht Loth fein gestoßener Zucker wird mit vier Eyerdottern zehn Minuten in einer Porzellan-Schale abgerührt; die kalt gestandene Eyerklar wird dann zu festem Schnee geschlagen und hinein verrührt. Sobald der Schnee nur einiger Maßen in den Teig vermengt ist, werden vier Loth getrocknetes und gesiebtes Auszugmehl hinein gethan und genau verrührt. Die kleinen Wandel waren unterdessen mit zerlassenem Schmalz begossen und sogleich über einen Platfond gestürzt, damit das Fett abfließen kann, und diese nur sehr wenig fett bleiben; sie werden dann mit feinem Zucker auf zweymahl bestäubt (S. die Biscoten-Torte), mit dem Biscoten-Teig über die Hälfte angefüllt, und in den kühlen Backofen eingeschossen. Nach zwanzig Minuten dürften sie gar gebacken seyn und eine schöne Farbe haben; sie werden sonach über ein Sieb gestürzt und kalt gestellt, nähmlich über eine mit Servietten belegte Schüssel zierlich aufgereihet.

Bedeutend schöner wird diese Art Backwerk, wenn der Teig mit Kartoffelmehl bereitet wird; das Mehl muß aber sehr trocken und fein gesiebt seyn; das Verhältniß wird sodann verändert: man nimmt nur drey Eyerdotter auf acht Loth Zucker und nur drey Loth Kartoffelmehl.

So kann dieß Backwerk mit einem jeden Geruch bereitet werden (S. Abschn. vom Zucker mit Geruch), und in verschiedenen kleinen Modeln erscheinen. (S. Germwandel.)

Kleine Mandel-Biscoten. (Petits Biscuits aux Amandes.)

Diese kleinen Mandel-Biscoten werden den vorhergehenden gleich bereitet; statt vier Loth kommen nur drey Loth Auszugmehl, aber zwey Loth abgeschälte und sehr fein gestoßene bittere Mandeln hinzu.

Biscoten in Papierkapseln. (Biscuits en Caisses.)

Aus acht Loth fein gestoßenem, gesiebten und weißen Zucker, vier Eyern, und vier Loth getrocknetem und gesiebten Auszugmehle wird ein den Biscoten-Wandeln gleich bereiteter Teig ge-

macht, und in Biscoten-Papierkapsel (ein jedes über die Hälfte) angefüllt, sodann mit feinem Zucker bestäubt, und an einen kühlen Ort gestellt, bis der Zucker zerflossen ist, welches eine Stunde lang dauern kann; dann werden sie in einen abgekühlten Ofen gethan und langsam gebacken, welches wieder zwanzig bis fünf und zwanzig Minuten dauern kann. Sie müssen eine schöne Chamois-Farbe und eine spiegelglatte Oberfläche haben.

Man gibt diese Biscoten oft mit Grobzucker bestreut, der im Ofen kleine Bläschen wirft, besonders wenn nach dem Einschließen etwas Gluth in die Ofenmündung gethan wird; nach diesem erfolgten Effect wird die Gluth wieder weggenommen. Sie brauchen überhaupt sehr viel Sorge; die Hitze muß sehr gelinde seyn, um das Papier nicht zu färben, welches weiß bleiben soll. Nach Reaumur 34 Grad. (S. Einleitung.)

Will man diese sehr beliebten Biscoten mit Geruch geben, so wird der Geruchzucker hierzu verwendet (S. Abschn. von dem Geruchzucker); allein nur in gewissem Verhältnisse, so z. B. auf acht Loth ein halbes Stängchen Vanille, oder höchstens eine Orange. Dieser Geruch dient dann als Beynahme; so werden sie Vanille-Biscoten, Orangen-Biscoten, oder auch umgekehrt: Biscoten mit Vanille rc. geschrieben.

Gefärbter Biscoten-Teig zu dressirten Stücken der Bäckerey.

Man bereitet einen Biscoten-Teig aus einem Pfund Zucker, drey Viertelpfund Mehl und vier und zwanzig Eyern. (S. die vorhergehenden.) Die Hälfte dieses Teiges wird mit Chocolade schwarz gefärbt, welches auf folgende Weise geschieht: es werden drey Zeltel Chocolade über einen Deckel über schwach glühende Asche warm gestellt; die Hitze macht sie weich; sie werden dann umgewendet, und wenn sie durch und durch weich sind, so werden sie in einer Schale mit ein Paar Löffel voll Biscoten-Teiges fein gerührt. Der Teig wird dann nach und nach bis zur Hälfte hineingegossen und verarbeitet; diese beyden, schwarze und weiße, Hälften der Teige werden in zwey große Papierkapseln von drey Finger Höhe, sechs Finger breit, und neun in der Länge,

die mit Butter bestrichen und mit Mehl bestäubt sind, gethan, und zwar auf folgende Weise: in die erste der Kapseln kommt immer lagenweise eine schwarze Schichte, dann eine weiße und wieder eine schwarze u. s. f., bis die Kapsel die Hälfte angefüllt ist; in die zweyte Kapsel werden die beyden Teige zusammen gegeben, nur ein- oder zweymahl umgerührt, und auf einmahl aufgegossen, so daß es einen aderigen Kuchen gibt. Beyde werden nun im etwas abgekühlten Ofen langsam gebacken, welches ungefähr drey Viertelstunden dauern kann. Nach dem Garbacken und einigem Abkühlen werden sie aus dem Papier gelöst, nach Bedarf dünnblätterig oder in viereckigen Stücken, oder auch in zufälligen Brocken gebrochen, und im Wärmkasten oder kühlen Ofen resch getrocknet. Man bedarf dieses Backwerk zu großen Stücken, hauptsächlich um die Felsen aufzuschichten, oder als Quadratsteine u. d. gl. oder auch zur Verzierung.

Man bereitet diesen Biscoten-Teig mit allen Farben, als Pistaziengrün mit Dunkelroth und auch Lichtgelb, oder auch Violet mit Gelb und Roth. (S. Abschn. vom Grobzucker.)

Zuckerschnitten. (Génoises.)

Dieses Kunstgebäcke unterscheidet sich von den vorhergehenden durch die Behandlung, durch den Beytritt von Butter, durch die Form, und endlich durch einen eigenen lieblichen Geschmack. Selbst in dem Vergnügen des Genusses liegt ein gewisser Unterschied, der beyde Backwerke charakterisirt; das erstere füllt den Mund in leichten Flocken, zerfließt und verliert sich; dieses zerstäubt äußerst mürbe unter dem Zahne, und bespült so zu sagen den Gaumen mit einem lieblichen Geschmack und Wohlgeruch; beyde erfreuen auf eigene Weise, und lassen immerwährende Lust zum wiederholten Genusse zurück.

Ihre Bereitung geschieht auf folgende Art: acht Loth abgeschälte und sehr fein gestoßene, süße Mandeln werden in einem Weidling mit zwölf Loth feinem Zucker, zwölf Loth Mehl, sechs Eyerdottern und zwey ganzen Eyern, und einem Anrichtlöffel voll guten Rum zehn Minuten hindurch zu einem feinen Teig abge-

rührt; nach dieser Zeit werden nach und nach zwölf Loth ein wenig zerlassene Butter hinein verrührt, und das Ganze mit einem Stäubchen Salz gewürzt. Es wird dann ein aufgeworfenes Blech oder Platfond leicht mit Butter bestrichen, mit dem Teige belegt, mit dem Messer überall gleich gestrichen, mit etwas Grobzucker bestäubt (S. Abschn. vom Zucker), und langsam zum schönsten Gelbroth im abgekühlten Ofen gebacken, 45 Grad Reaumur (S. Einleitung); nach der erhaltenen schönen Farbe wird der Platfond herausgenommen, und auf einen starken Daumen breite und vier Daumen lange Schnitten mit dem sehr dünnen Messer getheilt, über ein großes Sieb gelegt und in einen Wärmkasten gestellt, bis sie spröde, leicht brechbar werden. Sollte es aber geschehen, daß sie, nach dem Schneiden, von unten zu wenig Farbe hätten, so müßte man sie wieder in den Ofen thun, die Oberfläche mit Papier bedecken, und ihnen auch von unten auf diese Weise die gehörige Farbe geben; so wie wenn sie oben zu wenig Farbe hätten, man einen andern Platfond unter den ersten schieben müßte, um die von unten wirkende Hitze zu dämpfen, bis jene von oben gehörig gewirkt haben würde. Alle diese kleinen Bemerkungen sind nur dann nothwendig, wenn der Ofen fehlerhaft construirt ist oder unrichtig geheitzt wird.

Diese Zuckerschnitten erscheinen nur selten mit dieser einfachen Zubereitung, man findet sie fast immer mit einem feinen Geruch modificirt oder mit einem Belege von Grobzucker, Mandeln, Rosinen, Pistazien oder Confituren verziert.

Dann werden sie auch so bezeichnet; wie z. B.

Zuckerschnitten mit Vanille. (Génoises à la Vanille.)

Zuckerschnitten mit Orangen. (Génoises à l'Orange.)

Zuckerschnitten mit Mandeln. (Génoises aux Amandes.)

Zuckerschnitten mit Anies. (Génoises aux Anis.)

Zuckerschnitten mit Chocolade. (Génoises au Chocolat.)

Der Grobzucker, so wie die Mandeln, Pistazien, Rosinen und Anies, werden fein oder nudelig geschnitten, mit etwas feinem Zucker vermengt, und über selbe gestreut, bevor sie in den

Ofen kommen. Die letzteren mit Chocolade werden mit Vanillegeruch bereitet, und nach ihrem Schneiden mit Chocolade-Eis überzogen, und wieder auf einige Minuten in den Ofen gethan, damit das Eis trockne. Häufig erscheinen diese Schnitten in verschrobenem Viereck geschnitten, so daß, wenn man sie mit den Spitzen zusammen in die Mitte der Schüssel spielend anrichtet, sie einen schönen Stern bilden; so auch in halbem Mond ausgestochen, in welcher Form sie eine schöne Runde geben, und sich zu einer schönen Verzierung besonders eignen. So kann man ein jedes Stück mit weißem, rothen, schwarzen, grünen, gelben oder violetten Eise überziehen (S. Abschn. vom Zucker, verschiedenem Zucker-Eise), über welches Eis man dann mit farbigen Consituren schöne Figuren anbringen kann.

Linzer-Torten. (Gâteau à la Madelaine.)

Die Franzosen haben keine Linzer-Torte, und wir haben keine Gâteau à la Madelaine, allein die Compositionen dieser zwey Kuchen kommen so überein, daß man kein Bedenken tragen darf, eines für das andere zu nehmen; in so weit es wahr ist, daß die Sache erst den Nahmen geben muß.

Sehr allgemein ist dieß liebliche Backwerk bekannt, eben so allgemein geliebt und geschätzt; hätten die Linzer nur noch zwey Gerichte, die ihren Nahmen trügen und so allgemein gutirt würden, so müßte man eine hohe Meinung von ihrem feinen Gaumen und ihrer seltenen Combinations-Gabe hegen.

Sonderbar genug, daß man auch dieß Backwerk von den Honneur-Tafeln ausschließt; vielleicht weil es mehr schmackhaft als ansehnlich ist, und eben so lieblich in anderer Form als einer Torte erscheinen kann. In diesem einzigen Fall haben die Gâteaux den Vorzug; denn diese erscheinen in verschiedenen kleinen sehr zierlichen Formen, und lassen sich zu schönen Gerichten auf-dressiren. Dieß soll uns indessen nicht hindern, das echt nationale Backwerk nach dem ursprünglichen Geschmack und Form aufzuzeichnen.

Es wird aus drey Viertelpfund Zucker und zwey schönen Li-

monien, die über denselben abgerieben werden, ein feiner Limonien-Zucker gemacht (S. Abschn. vom Zucker mit Geruch). Diese drey Viertelpfund Zucker werden mit sechzehn Loth feingesiebtem Auszugmehl und zehn hartgekochten Eyerdottern, nebst sechzehn Loth Butter, etwas wenigem Salz und zwey Eßlöffel voll Franzbranntwein oder Rum zu einem Teige abgearbeitet. Dieß muß jedoch schnell geschehen, um den Teig aus den Händen zu bringen, damit die Butter nicht schmelze, und derselbe dadurch verbrennt werde, in welchem Falle die Torte als mißrathen anzusehen ist *); denn die genaue Verbindung ist zerstört, die Butter fließt bey dem Backen heraus, und das Gebäcke wird unansehnlich und fett. Wenn nun die Masse leicht und schnell zusammengemengt, etwas weniges geknetet, einen Teig gibt, so wird derselbe auf's Eis gestellt, damit die Butter wieder fest werde, und das Ganze zur weiteren Bearbeitung eigne. Man walkt aus der Hälfte des Teiges eine Finger dicke runde Platte, die mit Marillen-Latwerge bis einen Finger breit an den Rand hin bestrichen wird; aus der andern Hälfte des Teiges werden halbe Finger dicke Stängchen gerollt, und über die Latwerge, bis über den Rand hin, geflochten. Das Flechten hat eine gewisse, schon von lange her angenommene Form, die man nicht außer Acht lassen soll, ob es gleich möglich ist, mehrere zierliche Dessins mittelst desselben hervorzubringen: es wird nähmlich über die Mitte der Platte, die über einem rundgeschnittenen Papiere liegt, ein Stängchen gelegt, das zweyte Stängchen wird ebenfalls über die Mitte der Platte, allein über die quer des ersten Stängchens gelegt, so daß ein vollkommenes Kreutz entsteht; nun werden zwey Stängchen zu einer jeden Seite der ersten gelegt, so daß sie das über's Kreuz liegende Stängchen überstreichen; nun werden wieder zwey Stängchen an eine jede Seite des zweytgelegten gezogen und überstreichen die drey über diese quer liegenden. Das Legen wird auf diese Art fortgesetzt, immer zwey und zwey im

*) Die Definition des technischen Wortes, den Teig verbrennen. (S. Abschn. von kalten Pasteten.)

entgegengesetzten Sinne, bis die ganze Platte bedeckt, aus ihrer Mitte vier sich gleich entfernende Strahlen gibt; die überstehenden Stängchen werden der Platte gleich gestutzt, die Platte wird durchaus mit Papier eingefaßt, und rund herum an dem Rande mit einer dickeren Schnur belegt, leicht mit geschlagenen Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt und an einen kühlen Ort gestellt, bis der Zucker zergangen ist; dann wird sie im abgekühlten Ofen, der Biscoten-Torte gleich (aber etwas länger) gebacken. Endlich wird diese Torte von der schönsten rothgelben Farbe, gehörig ausgebacken, aus dem Backofen genommen, nach einigem Abkühlen das Papier rund herum abgelös't, und über eine mit Servietten belegte Schüssel gethan.

Die Einfassung von Papier besteht aus drey Finger hohen Streifen, die Daumen hoch einen Bug haben und eingeschnitten sind, die ersten werden, der obere Theil mit Butter, der untere aber, wo das Papier eingeschnitten ist, mit Mehlpapp bestrichen; der mit Mehlpapp bestrichene Theil wird dann an das Blech und der mit Butter an die Torte gelegt. Wenn die Torte nun rund herum eingefaßt ist, so werden die übrigen Streife alle mit Mehlpapp bestrichen, und auf die ersten Streife um die Torte herum wenigstens dreymahl über einander gelegt; im Ofen trocknet der Papp sogleich, und gibt dem Ganzen Haltung genug, damit man aus allen Sorgen seyn kann.

Man hat versucht, diesem Teige einen Theil Mandeln beyzusetzen, und das Ganze gewann an Lieblichkeit. Dadurch ward das Verhältniß der Ingredienzen in etwas verändert; zu sechzehn Loth Mehl, sechzehn Loth abgeschälter und sehr fein gestoßener Mandeln und sechzehn Loth Butter wird ein Pfund Zucker genommen, nebst zehn hartgekochten Eyerdottern, zwey Löffel voll Franzbranntwein oder Rum, und etwas weniges Salz.

Will man aus diesem Teige kleines Backwerk, wie z. B. kleine Melonen, rippige Mandeln u. dgl. machen, so werden sechs ganze Eyer, vier Eyerdotter gebraucht, und die Butter zerlassen in das Ganze vermengt, welches zusammen einen leichtflüßigen Teig gibt, der sich in die mit zerlassenem Schmalz bestri-

chenen Formen gießen läßt; sie werden ohne Latwerge gebacken, dann aufgehäuft angerichtet.

Zucker-Torteletten.

Dieß kleine Backwerk wird jener der Linzer-Torte gleich, nur aber in sehr verjüngtem Maßstabe bereitet, denn sie dürfen die Größe einer inwendigen Handfläche nicht übersteigen. Man hat zu diesem Ende kleine, einen halben Finger tiefe Schüsselchen von Kupfer, die mit diesem Teig gefüttert werden; ihre Mitte wird mit Latwerge angefüllt, und die Oberfläche wird überflochten. (S. Abschn. v. fünfmahl geschlag. Butterteig-Torteletten.)

Mandel-Schnitten. (Gâteaux d'Amandes.)

Um eine gewöhnliche Schüssel mit diesem Backwerk gehörig zu füllen, wird die Masse in folgendem Quantum genommen, widrigen Falls müßte selbe verdoppelt werden.

Es werden zwölf Loth abgeschälte Mandeln (S. Abschn. von Mandeln) worunter einige bittere sind, sehr fein gestoßen und mit eben so viel feingestoßenem Zucker in einen Weidling gethan, und mit zwölf Loth fein durchgesiebtem Mehl, einem kleinen Stäubchen Salz, zwey ganzen Eyern, und sechs Eyerdottern fünf Minuten lang zu einem Teig abgerührt; dann kommen zwölf Loth nur leicht zerlassene Butter hinein, und das Rühren wird fortgesetzt; dann werden zwey Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in das Ganze behuthsam vermengt. Jetzt wird die Masse in eine Papierkapsel von der Größe eines halben Bogens gewöhnlichen Papiers, die Daumen hoch rund herum aufgestülpt und mit Butter bestrichen ist, gegossen, und in kühlem Ofen gebacken; während dieser Zeit werden vier Loth abgeschälte Mandeln gespalten, und fein stiftlich geschnitten. Es wird zugleich von zwey Eyerklar Schnee geschlagen, und mit vier Loth Zucker vermengt, und über den nun völlig ausgebackenen Zuckerteig gestrichen, mit den Mandeln bestäubt, und sogleich wieder in den Ofen gethan und darin gelassen, bis die Oberfläche eine schöne röthlich gelbe Farbe bekommen hat; dann wird der Kuchen nach einigem Auskühlen, den weiterhin folgenden Zucker-

schnitten gleich, auf verschrobene Vierecke geschnitten, und wie ein Stern aufdressirt, wozu der gehörigen Höhe wegen wenigstens drey Schnitten über einander liegen müssen.

Mandelschnitten mit Cedraten,
Mandelschnitten mit Orangen,

und dergleichen mehr, werden gleichfalls so behandelt, ihre Oberfläche wird dann, statt der gestiftelten Mandeln, mit candirten Cedraten bestäubt.

Mandelbögen. (Gaufres aux Pistaches.)

Dieß liebliche Gericht ist ebenfalls sehr allgemein bekannt. Es gibt Leute, die, unkundig, ein Gemüse gehörig zu bereiten, sich schämen würden, keine Mandelbögen machen zu können; daher die tausend Abweichungen in der Bereitung derselben. Zu dieser großen Liebhaberey, solches Backwerk zu bereiten, mag dessen leichtes Gelingen Anlaß gegeben haben. Ein Theil Mehl, zwey Theile feiner Zucker und drey Theile feinstiftlich geschnittene Mandeln, nebst so viel Eyern, daß das Ganze nach genauem Verrühren dickflüßig wird, gibt den Mandelbogen-Teig, der nun einen starken Messerrücken dick über ein mit Schmalz bestrichenes Blech überall gleich aufgestrichen, dann mit feinem Zucker stark bestäubt, und nach dessen Zergehen in einen kühlen Backofen eingeschossen wird. Sobald die Platte eine etwas gelbe Farbe bekommt, so wird sie aus dem Ofen genommen, und auf zwey Finger breite und vier Finger lange Schnitten überschnitten; das Blech wird sonach wieder in den Ofen gethan, bis die Mandelschnitten von unten und oben eine rothgelbe Farbe haben. Dann werden sie an die Mündung des Backofens gezogen, mit einem dünnen Messer vom Bleche gelöset, und über dünne Walker gebogen. Diese Arbeit müssen zwey Personen verrichten, denn derjenige, der sie vom Bleche nimmt, muß schnell und geschickt damit umgehen, daß sie nicht zu kalt und gebrechlich werden, und damit die rückwärtigen, die tiefer im Ofen stehen, nicht zu viel Farbe bekommen, welches, wenn sie sich einmahl zu färben an-

fangen, gar schnell vor sich geht; die andere Person hat zu thun, die Schnitten über einen Walker zu biegen und zu halten, damit sie nicht aus der Form weichen; sie muß die erstern, die, etwas überkühlt, ihre Form nun leichter halten, herabnehmen, um den folgenden Platz zu machen.

Mandelbögen mit Grobzucker. (Gaufres au gros Sucre.)
Mandelbögen mit Pistazien. (Gaufres aux Pistaches.)
Mandelbögen mit Rosinen. (Gaufres aux Raisins de Corinthe.)
Mandelbögen auf französische Art. (Gaufres à la Parisienne.)

Alle diese Sorten Mandelbögen sind nur Wiederholungen der oben aufgezeichneten, denn die Masse ist immer dieselbe. Der Grobzucker, die abgeschälten und nudelig geschnittenen Pistazien (S. Abschn. von Pistazien) und Rosinen werden über die ganze Platte gestreut, und diese dann in den Ofen gethan; die übrige Behandlung ist der vorhergehenden gleich, die auf französische Art ausgenommen. Diese werden vier Finger lang und drey Finger breit geschnitten, dann bey dem Herabnehmen so zusammen gebogen, daß sie, ein Ende das andere berührend, hohle Röhren geben; sie werden bey dem Anrichten mit gefaumter Milch gefüllt, und beyde Öffnungen dann mit Erdbeeren oder feingeschnittenen Pistazien besäet, so daß sie, verständig angerichtet, eine schöne Zwischenspeise geben.

Man kann diese Mandelbögen eben so gut als Mandelschnitten geben, da sie in ihrer geraden Lage zu gar schönen Verzierungen geeignet sind; so werden sie z. B. von den vier Seiten in zerlassenem Zucker und von da in feingeschnittene Pistazien getunkt. Der Zucker wird sogleich hart und hält die Pistazien, so daß, wenn alle vier Seiten bekränzt sind, die Schnitten wie in einer Rahme eingeklammert sind. Über die inwendige Fläche der Schnitten werden dann Verzierungen aus Consituren angebracht.

Biscoten-Bögen. (Gaufres mignonnes aux Avelines.)

Der Biscoten-Teig (S. die Biscoten-Mandel) wird zwey Messerrücken dick über ein mit Butter sehr dünn fett gemachtes Blech gleich dick aufgestrichen, und mit acht Loth abgeschälten und feinstiftlich geschnittenen Mandeln, die mit vier Loth feinem Zucker vermengt sind, bestreut; die weitere Behandlung haben sie mit den übrigen Mandelbögen gemein.

Auf diese Weise können Biscoten-Bögen mit Pistazien, Grobzucker, Anies u. dgl. bestreut werden.

Hohlhippen. (Gaufres d'office à la Vanille.)

Die Hohlhippen sind ein Backwerk, das mehr den Zuckerbäckern gehört; allein wir können sie ebenfalls, und zwar mit Glück zu Einfassungen gefaumter Milch jeder Art (S. Abschn. von gefaumter Milch), wie auch als ein selbstständiges Gericht mit gefaumter Milch, oder einem der feinen Köchel eingefüllt, brauchen.

Es werden sechzehn Loth Zucker mit einem Stängchen Vanille feingestoßen und durchgesiebt, welches Stoßen wiederholt geschehen muß, weil die Vanille sich schwer pulverisirt. Dieser Vanille-Zucker wird mit eben so viel feinem Mehl, vier ganzen Eyern und vier Eyerdottern in einem Weidling genau abgearbeitet; dann werden vier Eßlöffel voll Rum nebst einem Stäubchen Salz hinzu gethan und wieder verrührt. Endlich kommen vier Loth langsam in einer Viertelmaaß nudelig zerlassener Butter, die behuthsam von der Milch genommen und in die Masse verrührt wird; dann wird so viel von der Milch nachgegossen, bis der Teig leichtflüßig, einer Tunke ähnlich, vom Löffel spinnt.

Das Hohlhippeneisen wird nun über schwachem Windofen gehitzt; wenn es bey dem Aufmachen leichten Rauch gibt, so ist es heiß. Man bestreicht es mittelst einer in zerlassenem Schmalz getauchten Feder, läßt es einen Augenblick abtropfen, und gießt nun einen schwachen Anrichtlöffel voll von der Masse in dasselbe, macht es leicht zu, und schiebt es wieder über das Feuer; nach und nach wird das Eisen zusammengepreßt, damit der Dessin

desselben genau in die Hohlhippe geprägt wird. Geschieht es, daß man gleich vom Anfange dieß Eisen zusammenpreßt, so fällt der Teig aus einander, oft die Hälfte aus der Form heraus, und die Hohlhippe wird löcherig und mißrathen. Das Eisen wird endlich umgewendet und nach einer Minute aufgemacht. Die Hohlhippe soll gelbrothe Farbe haben. Sie wird sodann schnell aus dem Eisen genommen, und entweder zu Stanitzen oder auf dünne Röhrchen zusammengerollt; dann wird der Teig wieder aufgegossen und die Operation bis zu Ende so fortgesetzt. Es muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß das Feuer gleich unterhalten, und das Eisen in gleicher Hitze bleibe.

Vier und dreyßigster Abschnitt.

Vom kleinen Backwerk nach Carême.

Kastanien-Brot oder Würstchen. (Petits Pains de Châtaignes.)

Es werden sechs und dreyßig bis vierzig Kastanien, auf die bekannte Weise gebraten, dann ausgelös't, fein gestoßen und durch ein Sieb geschlagen; man muß jedoch darauf sehen, daß nichts von dem etwa braun gewordenen Fleische derselben hinzu kommt. Dann werden acht Loth Mehl über die Tafel gesiebt und in eine Grube gestrichen; in diese kommen: zwölf Loth von den durchgeschlagenen Kastanien, acht Loth Butter, sechs Loth Zucker, ein ganzes Ey und ein Stäubchen Salz; dieß wird zu einem Teige vermengt, fein geknetet, dann auf einen Finger dicke und einen Finger lange Würstchen gerollt, über ein Blech gereiht, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und in abgekühltem Ofen langsam gebacken, so daß sie eine schöne Farbe bekommen und resch werden.

Sie müssen im Munde bröcklich zerfallen und den Gaumen angenehm reitzen.

Kartoffel-Würstchen. (Petits Pains de Pommes de terre.)

Zwölf Loth gebratenes Kartoffel-Mark, den vorhergehenden Kastanien gleich gebraten, ausgelößt und durch ein Sieb geschlagen, acht Loth Butter, eben so viel Zucker, vier Loth Mehl und sechs Eyerdotter, nebst einem Stäubchen Salz, sind die Ingredienzen des Gebäckes; die übrige Behandlung hat es mit dem vorhergehenden gemein. Man kann übrigens demselben einen jeden feinen Geschmack mittheilen, und zwar am leichtesten durch Geruchzucker. (S. Abschn. v. Zucker.)

Haselnuß-Würstchen. (Petits Pains aux Avelines.)

Es werden ein Pfund Haselnüsse aufgeschlagen und langsam geröstet, bis sich das feine braune Häutchen leicht wegnehmen läßt; diese Körner werden nun fein gestoßen und durch ein Sieb geschlagen. Von diesen werden nun sechzehn Loth gewogen; hiezu kommen: sechzehn Loth Mehl, eben so viel Butter und Zucker, vier bis fünf Eyerdotter und ein Stäubchen Salz. Es wird zu einem Teige geknetet und in Würstchen, den vorhergehenden gleich, verwandelt, über ein, leicht mit Butter bestrichenes Blech gereiht, mit Eyern bestrichen und langsam gebacken. Sie können übrigens vor dem Backen mit Grobzucker bestäubt werden.

Mandel-Würstchen. (Petits Pains aux Amandes d'amon.)

Diese Bereitung ist der vorhergehenden von Punct zu Punct gleich; es werden aber auf zehn Loth süße sechs Loth bittere Mandel genommen.

Anies-Würstchen. (Petits Pain aux Anies de Verdun.)

Sechzehn Loth süße Mandeln, eben so viel Mehl, so viel feiner Zucker, fünf Eyerdotter, zwey Eßlöffel voll Anieswasser und ein Stäubchen Salz; dieses wird, den Haselnuß-Würstchen gleich, zu einem Teige geknettet, und auf Finger lange Würstchen verarbeitet; nachdem sie bestrichen sind, werden sie mit acht Loth überzuckertem Anies bestäubt und langsam gebacken.

Orangen-Würstchen. (Petits Pains d'Oranges.)

Aus sechzehn Loth Zucker, über welchem zwey Orangen abgerieben worden sind sechzehn Loth Mehl, eben so viel Butter und fünf Eyerdottern nebst einem Stäubchen Salz wird ein Teig gemacht, und den vorhergehenden gleich in Würstchen verwandelt.

Auf diese Weise kann dieß Backwerk mit Vanille, Zimmet, Chocolade, mit gemischtem Geruch u. dgl. gemacht werden; und so auch in eine andere Form als Plätzchen, Ringchen u. dgl. erscheinen.

Fünf und dreyßigster Abschnitt.

Von Gerichten aus gerösteten Mandeln. (Mandel-Grillage.)

Geröstete Mandelschnitten. (Petits Nougats.)

Der Beynahme: Grillage, ist aus dem Französischen von dem Worte griller. Die Franzosen bezeichnen aber die Gerichte dieser Art mit dem Worte Nougat, und nur jenes Gebäcke, das mit Mandeln bestreut wird, bekömmt den Beynahmen grillé, z. B. Petits Gâteaux grillés. So unrichtig als es nun ist, diesen Beynahmen bey diesem Gerichte in der französischen Sprache zu gebrauchen, indem derselbe Anlaß zum Mißverstande gibt, so richtig ist er in der deutschen Sprache angewandt, indem dadurch die Bereitungsweise, und selbst einiger Maßen der Gegenstand bezeichnet wird.

Es werden drey Viertelpfund abgeschälter Mandeln von einander gespalten, dann feinnudelig geschnitten, und in einer unverzinnten Casserole recht langsam und unter immerwährendem Umrühren goldgelb geröstet. (Dieses Rösten geht in einem abgekühlten Backofen leichter vor sich, indem man die Mandeln über einen Platfond schüttet und sie dann und wann umwendet.) Wenn sie anfangen Farbe zu bekommen, so wird in einem gro-

ßen Caramel-Löffel zwölf Loth feingestoßener Zucker von der feinsten Gattung über starker Gluth zerlassen, allein so behuthsam, daß derselbe keine Farbe fängt. Man rührt mit einem neuen Kochlöffel immer den zuerst zerflossenen leicht auf, damit auch der übrige nach und nach zerfließe, und wenn derselbe nun dünnflüßig, sich leicht gelb färbt, so werden die heißen Mandeln hineingeschüttet und durch einander gerührt, bis sie mit demselben übersponnen, in Ballen teigig zusammenhalten. Sollte es geschehen, daß ihre Farbe zu matt wäre, so müßte man sie sammt dem Zucker noch einige Augenblicke fortrösten, bis sie gelbroth werden, dann werden sie aber allsogleich vom Feuer genommen, und über ein leicht mit Mandelöhl bestrichenes Blech aus dem Caramel-Löffel übergeleert. Hier werden sie mit einem silbernen Löffel, den man mit feinem Öhl etwas fett macht, breit aus einander gedrängt, bis sie, einen starken Messerrücken dick, nach der Form des Bleches, eine viereckige Platte bilden; dann wird diese Platte mit einem Nudelwalker, der ebenfalls mit Öhl fett gemacht worden ist, überrollt, um ihnen eine schöne Glätte zu geben. Nun werden aus dieser Platte zwey Finger breite und vier Finger lange Schnitten sehr gleichförmig geschnitten, welches aber flüchtig geschehen muß; denn wird der Teig kalt, so geht das Messer nicht mehr leicht durch, und die Schnitten brechen, bevor man sie vom Blech nehmen kann. Man kann sich zwar in diesem Falle etwas helfen, indem man das Blech in einen abgekühlten Ofen schiebt; die Wärme erweicht das Ganze wieder, allein es färbt es zugleich, und da auf eine schöne Farbe bey dieser Art Gerichten viel ankömmt, so ist eine geschickte Geschwindigkeit einer bequemen Hülfe immer vorzuziehen. Das Auflösen des Zuckers kann auf eben die Weise geschehen, die man anwendet, um ihn spinnen zu können; man ist bey dieser Behandlung mehr im Stande die gewünschte blonde Farbe zu erhalten. (S. Abschn. v. Gerichten aus gesponnenem Zucker.)

Dieß wären die einfachsten Mandelschnitten, ungeziert, bloß nur durch ihre Farbe ansprechend; da aber die Kunst stets geschäftig ist, in ihre Productionen Mannigfaltigkeit, Schön-

heit und feinen Geschmack zu bringen, so geschieht es, daß diese Schnitten, aus Haselnußkernen, Pistazien u. dgl. bereitet, oft sehr schön verziert werden. (S. d. Mandelbögen.)

Eben so können alle Arten Bögen als Schnitten aufgetischt werden.

Aufsätze von gerösteten Mandeln. (Nougat pour de grosses Pièces.)

Man wird leicht bemerkt haben, daß der vorhergehende geröstete Mandelteig, richtig behandelt, in gewissen Momenten eine jede Farbe annimmt, und dadurch zu dressirten Stücken sehr geeignet wird. Man hat zu diesem Endzwecke verschiedene kupferne Model von elegantem Baue und schöner Zeichnung. Die Mandeln werden dann den vorhergehenden gleich bereitet, über einer mit Öhl leicht bestrichenen Tafel oder einem Bleche auf zwey Messerrücken dünn aus einander gepreßt, und so blattweise in den ebenfalls mit Öhl bestrichenen Model gethan, und an einander gepreßt, so zwar, daß die Zusammenspielung unbemerkbar wird; diese Arbeit muß sehr schnell und geschickt vor sich gehen, damit die Platten weich und warm in den Model kommen, leicht eine jede Zeichnung annehmen und bey der Zusammenspielung gehörig zusammenkleben können. Die Bereitung der Masse wird fünf- bis sechsmahl wiederholt und sehr darauf gesehen, daß die Farbe immer genau dieselbe sey, welches bey einer größern Masse nicht erreicht werden könnte, indem der warm stehende Theil (auf einmahl kann nicht alles in Platten gedrückt werden) sich durch die eingeschlossene Hitze immer mehr färbt. Es ist nothwendig, daß bey dieser Arbeit zwey Künstler sich die Hände reichen: der eine bereitet stets die Masse, und der andere modelirt sie. Wenn nun der Model ganz voll und genau gefüttert ist, so wird der Aufsatz über eine runde, starke Platte von hartem Zuckerteig (S. harter Zuckerteig), die rund herum einen zwey Finger breiten Rand vor dem Aufsatze haben muß, behuthsam gestürzt und mit zerlassenem Zucker befestigt, dann über eine mit einer Serviette zierlich belegte Schüssel gethan, der

vorstehenden Rand der Platte mit Mandelschnitten, Mandelbögen oder sonst einer kleinen Bäckerey zierlich belegt und so aufgetischt. Man braucht gern die Vorsicht, die Zusammenspielung der Platten inwendig mit zerlassenem Zucker zu begießen, um dem Ganzen mehrere Festigkeit zu geben. In diesen Aufsätzen herrscht eine große Mannigfaltigkeit, wovon manche von ungewöhnlicher Schönheit sind; so können alle Aufsätze in dem Abschnitte von dressirten Stücken der Bäckerey von diesem geröſteten Mandelteig bereitet werden. (S. Abschn. von dressirten Stücken der Bäckerey, unter andern auch die Vase mit Ananas. Kupfertafel 7, Fig. 3.)

Sechs und dreyßigster Abschnitt.

Von dressirten Obstspeisen. (Nach Carême.)

Reißäpfel. (Pommes au Ris.)

Diese sonderbare Zusammensetzung von Obst- und Milchspeise ist eine der letztern Combinationen, die in der Kochkunst gemacht worden sind; es ist aber nur der Genuß der Augen berücksichtiget worden, denn der Gaumen bleibt unangefochten, wie fast bey allen sehr verzierten Gerichten; aus diesem Grunde scheint ihr Daseyn nur zu Prachttafeln und Buffets verwiesen zu seyn. Es werden drey Viertelpfund Reiß in mehreren Wässern gewaschen, sonach mit zweymahl so viel Wasser, als der Reiß betragen kann, über das Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht, und fünf Minuten lang gekocht; dann wird das Wasser abgeseiht, der Reiß mit acht Loth Butter und acht Loth Zucker nebst etwas wenigem Salz gewürzt, mit einer halben Maaß kochendem Obers genäßt, und wieder in's Kochen gebracht, endlich über glühende Asche gesetzt, über den Deckel etwas lebende Gluth gethan, und so bis zum völligen Weichwerden langsam gedämpft. Der Reiß schwellt an, gibt ein sechsmahl größeres Volumen, als derselbe in seinem rohen Zustande betragen hat, und wird sehr weich und weiß; man

schlägt ihn nun mit einem Kochlöffel mehrmahls durch einander, damit die Körner brechen, welches zur ferneren Behandlung nothwendig ist; dann wird die Masse in eine andere leicht mit Butter bestrichene Casserole geschüttet, mit dieser Casserole behuthsam über der Tafel geklopft, damit sich die Oberfläche glätte, und nun kalt gestellt.

Während dieses Kaltstehens werden ungefähr zwölf Reinett-Äpfel sehr rein und glatt geschält, mit einem einen Finger dünnen Ausstecher vom Stängel zum Kopfe hin durchgestochen, um die Körner heraus zu bekommen, und in reines, mit etwas Zucker und Limonien-Saft gewürztes Wasser gethan, damit sie weiß bleiben; dann werden immer sechs und sechs dieser Äpfel in einer kleinen angemessenen Casserole mit acht Loth geklärtem Zucker (S. Abschnitt vom Zucker) langsam weich gedämpft, so zwar, daß sie sehr weich, aber unaufgesprungen bleiben. Nach einigem Abkühlen werden die ersten sechs Äpfel aus dem Syrup zwischen zwey Suppenteller gethan, und dann die andern sechs gekocht; man gibt gern etwas Limonien-Saft in den Syrup, um den Äpfeln eine reine weiße Farbe zu bewahren.

Aus diesem Reiß und diesen Äpfeln werden nun die schönsten Gerichte aufdressirt. Die jedesmahlige Form oder Figur gibt den Beynahmen, so z. B.:

Reißäpfel als Turban. (Pommes au Ris en Turban.)

Reißäpfel in Pyramiden. (Pommes au Ris en Pyramides.)

Gestaffelte Reißäpfel. (Pommes au Ris en Gradins.)

Der sehr kalt gewordene Reiß wird fest, und läßt sich in alle Formen bringen; man macht die Casserole etwas warm, und stürzt den Kuchen um. (S. den vorhergehenden Reiß.) Aus diesem wird nun ein rippiger Kranz gemacht, der wenigstens einen starken Daumen Breite haben muß; die Abfälle vom Reiß werden dann mit einem Messer über der Tafel zusammengeknetet, welches ihm, einem Teige gleich, etwas zusammenhaltende Weiche gibt. Aus diesem wird nun eine fingerhohe Unterlage über-

die gehörige Schüssel gemacht; über diese Unterlage kommen sieben der weich gekochten und gänzlich ausgekühlten Äpfel; zwischen einen jeden Apfel kommt eine dünne Spalte von Reiß, die rein und glatt mit dem naßgemachten Messer gestrichen, sich um einen jeden Apfel schmieget; über dieses wird dann der schöne Kranz gestellt. Die Mitte wird mit Äpfel-Marmelade angefüllt, und über diese ein schöner mit Marillen-Marmelade gefüllter Apfel aufgestellt, und mit Reiß auf's angenehmste verziert.

Zu den Pyramiden werden die drey größten mit dem weich-abgetriebenen Reiß überzogen, und über eine Daumen hohe Unterlage von eben dem Reiße im Triangel gestellt; über diese drey Äpfel kommen andere drey, etwas kleiner gehalten, und über diese noch drey kleinere, so, daß dadurch drey gleichgroße Pyramiden entstehen. Diese werden nun im orientalischen Geschmacke verziert.

So auch die staffeleyartigen Reißäpfel. Die erste daumhohe Unterlage aus Reiß wird mit Äpfeln, die auf die Hälfte gespalten sind, bekränzt; über diese Einfassung wird ein aus dem Reiß geschnittenes, anderthalb Finger breites und zwey Messerrücken dünnes Band gelegt; dann folgt eine zweyte Schichte Reiß, um einen Finger schmäler als die erste, und wird mit Vierteläpfeln bekränzt, die wieder mit einem Bande von Reiß belegt werden; endlich kömmt die dritte und vierte Schichte, eine jede mit kleineren Äpfelspalten bekränzt und mit Bändern von Reiß belegt, so daß die oberste Schichte nur drey Finger Breite gibt, über welche ein schöner Apfel zu stehen kömmt, der dann wieder mit Reiß verziert wird; und so entsteht ein Gericht, das durch Lieblichkeit der Bestandtheile, wie durch die schöne Form des Ganzen sich selbst empfiehlt. In diesem Sinne werden alle Reißäpfel bereitet. Man kann die Formen in's Unendliche verändern, und so den Eingang zum Gaumen durch das Auge suchen.

An die vorhergehenden Gerichte schließen sich jene einfachen, nur aus Äpfeln dressirten Speisen schicklich an, und übertreffen oft diese an Schönheit und elegantem Bau; sie weichen übrigens

von den vorhergehenden in ihren Formen ab, und bekommen dadurch etwas Eigenthümliches, das sie charakterisirt. Ihre Bestimmung scheint ebenfalls den Schönheitsreitz einer großen Tafel oder eines Buffet zu erhöhen.

Springbrunnen von Aepfeln. (Une Cascade de Pommes à la Suédoise.)

Diese Gerichte sind Copien der vorhergemachten Zeichnungen, die ausgesucht und zweckmäßig gewählt werden; dem zu Folge muß man sich mit der gewählten Zeichnung genau vertraut machen, und darnach die Äpfel zuschneiden. Man braucht übrigens die größten Reinett-Äpfeln, um größere Schnitten zu bekommen, und einen jeden Bau mit Leichtigkeit ausführen zu können. So werden zu diesem Aufsatze sieben gleich große, sehr rein und glatt zugeschnittene Äpfel in zwölf Loth dünnem Syrup mit dem Safte einer halben Limonie langsam weich gedämpft, und nach dem Auskühlen und genauen Abtropfen in die Vertiefung der gehörigen Schüssel über eine dünne Unterlage von Äpfel-Marmelade rund in gedrängtem Kranze gestellt; die Mitte wird mit einer festen Marmelade angefüllt, und den Äpfeln gleich bestrichen. In die Mitte dieses Sockels werden zwey mit einem anderthalb Zoll großen Ausstecher ausgestochene Äpfel von anderthalb Zoll Höhe über einander gestellt, und mit der Marmelade befestiget. Über derselben Fläche werden in gleicher Entfernung vier andere Untersätzchen aufgestellt, die gegen das mittlere um die Hälfte dünner und kleiner gehalten werden; über diese fünf Untersätze werden nun aus Äpfeln zierlich geschnittene Schalen mit eben der Marmelade befestigt, wovon die mittlere noch einmahl so groß als die vier andern, und wenigstens drey Zoll im Durchmesser haben muß. In diese mittlere Schale wird nun aus gesponnenem Zucker (S. Abschn. von Aufsätzen aus gesponnenem Zucker) eine Art Wassersprung geformt, der im Herabfallen die Schale füllt, und von da in die vier unteren Schalen überfließt. Die Äpfel werden überdieß mit Äpfelsulz oder weißer und rother Johannisbeersulz zweckmäßig verziert. Das Ganze muß höchst reinlich, im

feinsten Augenmaß, elegant erscheinen. Auf diese Weise lassen sich viele Zeichnungen nachbilden, besonders jene, die eine solide Form zum Grunde haben; denn allzuscharfe Vorsprünge, weiche Biegungen, können die aus Äpfeln bestehenden Materialien nicht geben; man muß sich dann keine überschwengliche Mühe geben, um etwas nicht vollkommen Gelungenes hervor zu bringen.

Aufsatz von Aepfeln, eine Brücke vorstellend, Kupfertafel 4. Figur 1. (Un Pont de Pommes.)

Aufsatz von Aepfeln, einen Brunnen vorstellend, Kupfertafel 4. Figur 2. (Une Fontaine de Pommes.)

Dieser und der vorhergehende Aufsatz sind von sehr leichter Ausführung, indem das Ganze aus im Quadrat geschnittenen und in Syrup etwas fest gekochten Äpfeln besteht. Die Zusammensetzung geschieht nach der Zeichnung; die Kitte ist eine fest eingekochte Äpfel-Marmelade; die wenige Verzierung, besonders bey dem zweyten Stücke, sind schöne, eingesottene Weichseln. (S. Kupfertafel 4. Figur 1 und 2.)

Sieben und dreyßigster Abschnitt.

Von kalten Pasteten.

Die kalten Pasteten werden von jeher als der Typus des Vortrefflichen in der Kunstbäckerey betrachtet; daher ein dankbares Studium für jene Individuen, die sich ihrer Bereitung ausschließlich widmen, wovon Straßburgs Künstler einen auffallenden Beweis liefern, deren kostspielige Kunstproducte in ganz Europa gesucht werden.

Die Ingredienzen und Bereitung ist zwar kein Geheimniß mehr, allein durch tausendmahl wiederholte Manipulation erhalten sie jene Sicherheit und feinen Tact der Composition, worauf der Wohlgeschmack und das unbeschreiblich liebliche Wesen dieser Gerichte besteht; dann die mechanische Fertigkeit und Geschicklichkeit in der Bereitung selbst. Die folgende Anleitung und

die immer sorgfältigen Wiederholungen können das fremde Kunstproduct bey uns einheimisch machen, und so die kostspielige Beyschaffung beträchtlich vermindern, welches, die große Consumtion in Betracht genommen, gewiß wünschenswerth wäre; denn keine noch so kleine Tafel, die Anspruch auf guten Ton macht, kann ohne kalte Pasteten gegeben werden.

Kalte Pasteten von Poularden. (Pâté froid de Poulardes.)

Die Arbeit zu einer kalten Pastete fängt bey der Bereitung des Teiges an, indem derselbe dann rasten kann, während man die übrigen Ingredienzen bereitet, und durch dieses Rasten zur weiteren Behandlung geschickter wird.

Es werden sechs Pfund Mehl über die Tafel gesiebt und in der Mitte aus einander in einen Kranz gestrichen; in diese Mitte kommen zwey und ein halb Pfund Butter, sechs Eyerdotter, zwey Eßlöffel voll Salz und anderthalb Seitel Wasser. Es wird erst die Butter mit den Dottern und dem Wasser etwas abgearbeitet, dann das Mehl zu einem flockigen Teige vermengt, leicht mit Wasser bespritzt, und theilweise fein abgeknetet; diese Theile werden nun wieder leicht bespritzt, und in einen Klumpen zusammengeknetet, so zwar, daß ein feinglatter fester Teig daraus wird, der eine jede Form leicht annimmt, und selbe genau behält. Das Kneten ist indessen nicht so leicht, als man es sich denken könnte, es fordert viel Kraft, bis man das Mehl mit der geringen Flüßigkeit zu einem Teige umschafft, und das sparsame Nässen ist ein Hauptbedingniß der Bereitung; der Teig muß nähmlich fest werden. Dann ist eine schnelle Arbeit, besonders im Sommer, nothwendig, denn leicht wird dieser Teig verbrannt und zur gehörigen Arbeit untauglich; dieß geschieht unfehlbar, wenn man ihn zu lange knetet, die Wärme der Hände macht die Butter zerfließen, der Teig wird fett, bricht überall aus einander und hat keine Zusammenhaltung mehr. Ist dieser Unfall wirklich eingetreten, so muß man ihn dünnblätterig schneiden, fein bespritzen, wieder zusammenlegen, in eine etwas nasse Serviette einschlagen, und sechs Stunden hindurch am Eise liegen lassen; dann kann

man ihn wieder etwas kneten und dressiren; allein der einmahl so verbrannte Teig läßt sich selten schön arbeiten, und die Kruste ist dann höchst selten gelungen zu nennen. Es wird indessen auch der gutgearbeitete Teig in ein feuchtes Tuch geschlagen, und an einen kalten Ort gelegt.

Unterdessen wird zur Bereitung des Fasches geschritten. (S. Abschn. von Faschen erster Thl.) Es wird eine schöne, große Poularde (oder steyerischer Kapaun) ausgelös't (S. Abschn. vom Indian, die Galantine erster Thl.), mit einen halben Finger dicken, einen Finger langen Speckschnittchen, die mit feinem Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, etwas feinen Schalotten, grüner Petersilie und feinen Trüffeln bestäubt und gewürzt sind, einen Finger breit aus einander inwendig gespickt, dann von außen und innen mit feinem Salz und weißem Pfeffer leicht bestäubt, endlich mit sieben, ein halbes Ey großen, abgeschälten Trüffeln von starkem Geruch belegt, mit dem Fasche angefüllt, wieder mit vier Trüffeln belegt, und mit Fasche ausgefüllt, so daß, wenn man die Poularde nun in ihre natürliche Form zusammen richtet, sie sehr vollkommen erscheint. Eben so wird eine schöne, weiße, und recht mürbe, abgelegene Kalbsnuß mit den Speckschnitten durchgezogen, und mit feinem Salz und Concassè bestäubt.

Nun wird der Teig über einen runden Platfond gelegt, der dritte Theil ungefähr, der Oberfläche nach, herabgeschnitten, und nun mit der geballten Hand aus einander gedrückt, bis man einen Boden von einem halben Zoll Dicke und acht Zoll im Durchmesser erhält; der weichende Teig macht rund herum eine gleich dicke, vier Finger starke Rolle; diese wird nun mit der hohlen Hand überlegt, und mit den Fingerspitzen beyder Hände gegen die an der inwendigen Seite widerstehenden Daumen gedrückt, welches Drücken der beyden Hände in eben dem Maße gegen einander zusammenschiebend geschieht, wodurch der Teig in die Höhe getrieben wird. Man muß bey dieser Operation sehr darauf sehen, daß die Kruste gerade in die Höhe steige, und ja nicht über einen Finger dick bleibe. Der Druck zwischen den Fingern wird langsam rund herum gehend mechanisch fortgesetzt, bis die

Kruste die möglichst größte Höhe erreicht hat. Ich habe einige aus dieser gegebenen Masse von eilf Zoll Höhe gesehen, welches viel Kraft und Geschicklichkeit bey dem Künstler voraus setzt. Jetzt wird der Kruste eine schöne Form gegeben: es wird mit steifgehaltenen Fingerspitzen der linken Hand in dem scharfen Ecke von innen, und den Fingerspitzen der rechten Hand von außen an den Rand gedrückt, um ihn gleich scharf und etwas ausgeschweift zu bekommen; dann wird der Platfond mit der linken Hand gedreht, und mit der rechten flachen Hand gestrichen, geglättet und gegen die Mitte hineingebogen, so wie gegen den obern Rand herausgeschweift, um der Pastete eine schöne, elegante Form zu geben. Endlich wird der Boden mit dem dritten Theile des Fasches bestrichen, und mit der genau in die Vertiefung passenden Kalbsnuß belegt; um die Nuß wird eine Rolle Fasche gegeben, und mit Trüffeln belegt. Über dieses kömmt die Poularde mit der Brust obenauf liegend, wieder mit Fasche eingefaßt und mit Trüffeln belegt, dann mit dem übrigen Fasche und Trüffeln angehäuft; das Ganze deckt ein Pfund mit etwas Salz und weißem Pfeffer abgearbeitete Butter, und eine große, runde Speckplatte. Aus dem übrigen Teige wird eine runde, einen halben Finger dünne Platte gewalkt, der Öffnung der Pastete gleich geschnitten und über dieselbe gelegt, die inwendigen Ränder werden mit Eyern bestrichen, und mittelst dem fortgesetzten Druck der Fingerspitzen an den Daumen bis auf einen kleinen halben Finger Dicke in einen schönen, gleichen Rand gedrückt; derselbe wird nun, das Ganze anständig schließend, schön geschweift und geschnitten. Der scharfe Rand wird mit einem Pastetenzwicker gezwickt, so auch der untere Rand. Die rein geglättete Außenseite wird durch's Auflegen verschiedener, aus dem übrigen dünn gewalkten Teige geschnittener Formen verziert. Man bestreicht die Pastete mit fein abgeschlagenen Eyern, und trägt, mittelst zweyer Dressir- oder Spicknadeln, aus dem vorher zugeschnittenen Teig einen beliebigen Dessin auf. Im Deckel wird eine runde, zwey Finger breite Öffnung gemacht, in welche sich über den ganzen Deckel zierlich geformte, und eines das andere etwas überdeckend gelegte Blät-

ter verlieren. Die Verzierung wird behuthsam bestrichen, und die Pastete an einem trockenen, kalten Orte zu leichtem Übertrocknen stehen gelassen. Sie wird dann noch einmahl bestrichen; zu dieser zweyten Bestreichung wird aber etwas Mehl beygemischt, dann auf vier bis fünf Minuten in den überkühlten Ofen gethan. Diese Zeit ist hinreichend, die Bestreichung zu trocknen, und der Verzierung einige Festigkeit zu geben. Die Pastete wird dann wieder herausgenommen, und bis zum Abkühlen stehen gelassen. Man schneidet während der Zeit drey Finger breite Bänder von Papier, bestreicht dieselben stark mit Butter, schneidet sie von beyden Seiten Finger tief, und eben so breit aus einander, der ganzen Länge nach ein, bis man eine gehörige Menge beysammen hat, um die Pastete genau bedecken zu können; dann werden dreymahl so viel andere Streifen geschnitten, die aber erst von beyden Seiten einen Finger tief und eben so breit aus einander eingeschnitten, und dann, statt der Butter, mit abgeschlagenen Eyern, unter welche etwas Mehl gemengt worden ist, im Augenblicke des Gebrauchs bestrichen. Die Pastete wird nun mit den mit Butter bestrichenen Streifen Papier genau belegt; da sie kalt ist, so bleiben die Streife in jeder Richtung kleben, und nehmen durch das Einschneiden die Form der Pastete genau an; über dieses werden nun die andern Streifen, wovon ein jeder mit Eyern bestrichen ist, gelegt, und es bleibt ein jeder eben so kleben. Dieß wird nun so fortgesetzt, bis die ganze Pastete in vierfachem Papier, wovon ein Band den andern hält, eingehüllt ist; ein leichter Überband von Spagat gibt, dem Ganzen völlige Sicherheit. Statt dieser Streife Papiers kann ein Überwurf von starkem Kartenpapier, oder dünnem Pappendeckel gemacht werden, der die Pastete genau einschließt, und derselben ihre schöne Form erhält. Endlich wird sie in einen zwey Stunden lang stark geheitzten, dann eine volle Stunde lang abgekühlten Ofen eingeschossen, genau verschlossen, und drey und eine halbe Stunde lang gebacken; nach diesem Zeitraume soll dieselbe, gargebacken, eine gelbrothe Farbe erhalten haben. Man nimmt sie dann heraus, gießt in die an dem Deckel befindliche Öffnung zwey Schöpflöffel

voll sehr kräftigen, mit einem Glas Maderasec-Wein verkochten Consommé (S. Abschn. von der Brühe erster Theil), verstopft die Öffnung mit einem Knoten Teig, lös't den Überwurf vom Papier behuthsam ab, und stellt die Pastete an einen kalten Ort; in zwey Tagen kann sie aufgetischt werden.

Ihre schöne Farbe kann erhöht werden, wenn man die ganze Kruste mit Mandelöhl, mittelst eines feinen Federpinsels, fein bestreicht.

Man kann die kalten Pasteten vier bis fünf Monathe lang aufbewahren, der Geschmack wird dadurch selbst bonificirt; allein zu diesem Ende werden sie, aus dem Ofen kommend, mit einem Glas Maderasec-Wein mehr angefüllt, nach dem Auskühlen leicht durch einander geschwungen, damit derselbe, sich mit dem Saft genau vermengend, die ganze Fülle überspühle. Nach dem gänzlichen Kaltwerden und Sulzen wird die Pastete mit zerlassener und etwas geklärter Butter ausgefüllt, und selbst der ganze Deckel übergossen, so daß die ganze Pastete wie in Butter eingelassen ist; dadurch wird die Einwirkung der Luft abgehalten, und das Aufbewahren an einem trockenen Orte möglich gemacht. Bey dem Gebrauche wird die Butter behuthsam von außen abgelös't, die Pastete selbst einige Augenblicke in einen heißen Ofen gestellt, und sobald die Butter genau abgeflossen ist, wird dieselbe herausgenommen, und mit einem reinen Tuche abgetrocknet; es wird sonach der Deckel rund herum in der scharfen Vertiefung des Randes aufgeschnitten und behuthsam aufgehoben, die Butter bestmöglichst herausgenommen, die Fülle mit einem sehr kräftigen Consommé begossen, wieder bedeckt, und nach dem endlichen Sulzen des Consommé's über einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel aufgetischt. Auch hier thut das Fettmachen der Kruste mit Mandelöhl wunderschönen Effect *).

*) Es gibt Kunstbäcker, die mit dem Dressiren, besonders bey größeren Pasteten, weit weniger Umstände machen, und oft ein eben so schönes Machwerk zusammen bringen. Sie walken nähmlich die Hälfte des bestimmten Teiges in die Länge, und schneiden eine dreymahl so lange als hohe Platte daraus, das heißt: wenn die

Kalte Pastete von Fasanen. (Pâté froid de Faisans aux Truffes.)

Diese Pastete wird der vorhergehenden gleich bereitet, nur daß die Ingredienzen verschieden sind; so wird statt Kalbfleisch Hasenfleisch zum Fasche genommen (S. Abschn. v. Faschen erster Theil), und die Würze durch den Beytritt von einigen Lorberblättern erhöht. Statt dem Poularde oder dem steyerischen Kapaun werden (in Betracht, daß man die schönsten Fasanen zum Braten aufbewahrt) zwey gehörig abgelegene Fasanen, der Poularde gleich, flammirt, ausgelöſt, mit Speckschnitten durchgezogen, und mit Fasche und Trüffeln angefüllt, so wie mit der gehörigen Menge Trüffeln und Fasche in den Teig geschlagen, anständig verziert und gehörig gebacken. (S. die vorhergehende Pastete.) Nach dem Garbacken wird durch die obere Öffnung zwey Schöpflöffel voll aus dem Fasanengerippe, und dem übrigen hiezu gehörigen Fleische gekochten Consommé (S. Abschn. von der Brühe erster Theil), das mit einem Glas voll Maderasec-Wein einen Augenblick verkocht hat, eingegossen, verstopft und

---

Pastete zehn Zoll im Durchmesser haben soll, so wird aus dem vierten Theil des Teiges eine runde Platte gewalkt, die nach dem reinen Beschneiden zehn Zoll im Durchmesser hat; aus zwey Theilen wird eine dreyßig Zoll lange, und zehn Zoll hohe Platte gewalkt, die im genauen langen Viereck geschnitten wird; die beyden Ende müssen aber schief verlierend geschnitten werden, so daß, wenn man die Platte aufstellt und rund zusammenbiegt, die beyden schief geschnittenen Enden gerade über einander spielen, und dem übrigen gleiche Dicke geben. Die untere Platte wird mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und die lange Platte rund herum darüber aufgestellt, die schief geschnittenen Enden ebenfalls bestrichen, über einander spielend zusammengebracht, und mit beyden Händen fest gepreßt, so zwar, daß man die Spielung nicht leicht gewahr werden kann. Des bessern Zusammenhaltens wegen, wird eine Finger dicke Rolle Teig inwendig in den scharfen Rand gethan, und niedergepreßt, und so ist eine Pastete in einem Nu dressirt. Die übrige Behandlung bleibt der vorhergehenden gleich. (Kupfertafel 5, Figur 1.)

kalt gestellt. Man pflegt die Öffnung des Deckels mit einem schönen Fasanenkopf zu verstopfen; es steckt aber nur ein Stück von dem Halse in der Öffnung und der schöne Kopf als Attribut ragt heraus.

Kalte Pastete von Auerhahn. (Pâté froid de Coq de Bruyère.)

Kalte Pastete von Haselhühnern. (Pâté froid de Gélinottes.)

Kalte Pastete von Repphühnern. (Pâté froid de Perdreaux.)

Alle diese vorbenannten Pasteten werden, der Fasanen-Pastete gleich, nach den gegebenen Regeln zu der kalten Pastete von Poularden bereitet. Die Köpfe des Wildes werden als Attribute, zur Erkennung des Inhalts, in die obere Öffnung über den Deckel gepflanzt.

Kalte Pastete von Gänselebern. (Pâté froid de Foies gras.)

Diese köstlichen Pasteten sind es, mit denen uns Straßburg am meisten versieht, und die ihres sehr feinen Wohlgeschmackes wegen am meisten gutirt werden.

Es werden sechs große Gänselebern in zwey Theile getheilt, und da, wo die zwey Hälften zusammengewachsen waren, und dann an dem oft gelblichen Orte, wo die Galle ihren Sitz hatte, rein ausgeschnitten; acht der größten und schönsten Hälften dieser Lebern werden mit Trüffeln, die abgeschält, und, den Speckschnitten gleich, auf einen kleinen Finger dicke Speilchen geschnitten worden sind, gespickt. Man hat zu diesem Ende ein zugespitztes Speilchen, in der Dicke der geschnittenen Trüffeln, mit diesem Speilchen wird die Öffnung gestochen, und die Schnitte Trüffel hinein gesteckt, so, bis die Leber mit denselben besetzt ist. Sie werden nun mit feinem Salz und weißem Pfeffer stark bestäubt, über einige Lorberblätter, etwas Thymian und einige Scheiben spanischen Zwiebel in eine tiefe irdene Schüssel gelegt,

mit abgezupfter grüner Petersilie und Scheiben von Zwiebeln belegt, mit einem Glas voll Rum begossen, mit Papier und einer andern flachen Schüssel genau bedeckt, so manchmahl umgewendet und bis den andern Tag würzen gelassen. Die übrigen vier Stücke Leber werden blätterig geschnitten, fein gestoßen, mit einem Eßlöffel voll feingeschnittenen Charlotten, eben so viel Champignons, zweymahl so viel feingeschnittenen Trüffeln und zwey Lorberblättern bestäubt, mit feinem Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, endlich alles zusammen feingestoßen, während des Stoßens aber mit zwey Pfund Speck vermengt (der Speck wird eine Stunde lang abgekocht, nach dem Auskühlen fein geschnitten und gestoßen), und mit vier Eyerdottern gebunden; dann wird das Ganze durch ein Fasche-Sieb geschlagen, in einen Weidling gestellt, genau bedeckt und bey Seite gethan; die übrige Operation wird der vorhergehenden gleich fortgesetzt. In den Grund der Kruste kommt eine dünne Schichte Fasche, über diesen werden mittelgroße, rein geschälte Trüffeln gesetzt, über diese dann aus ihrer Würze genommene Leber, und wieder Fasche, Trüffeln und Leber gethan, bis endlich die Kruste voll, oder die Ingredienzen aufgegangen sind; geschlossen wird sie den übrigen gleich.

Die Gänseleber-Pasteten haben ihre eigene Form und Decorum, das sie vor allen übrigen auszeichnet; sie werden nähmlich, eine leichte Dimension gegen oben hin abgerechnet, gerade gebaut, und zur Zierde durchaus in gleichen Reihen mit dem Pasteten-Zwicker gezwickt.

Kalte Pastete von Schinken. (Pâté froid de Jambon.)

Es wird eine schöne westphälische Schinke einen bis zwey Tage im frischen reinen Wasser abgewässert, je nachdem dieselbe jung oder alt geselcht ist; nach diesem Abwässern wird sie weich gekocht (S. Abschn. von Schwein erster Theil) und über eine Nacht in ihrem Sude kalt gestellt. Dann wird aus anderthalb Pfund des zartesten Kalbfleisches (aus dem Schlegel), und zwey Pfund Speck, eine Pasteten-Fasche gemacht (S. Abschn. von

Fasche, erster Theil), endlich eine schöne Kalbsnuß, mit Speckschnitten durchgezogen. Die Schinke wird nun abgetrocknet, die Schwarte herabgeschnitten und das Bein ausgelös't, so daß man ein schönes, ovales großes Stück heraus bekommt, das sehr rein zugeschnitten, über der Oberfläche wenigstens einen Finger hoch mit dem schmackhaftesten Fett bedeckt, die Größe der ebenfalls großen Kalbsnuß haben muß. Die reinen Abfälle der Schinke werden kleinwürflig geschnitten und in die Fasche vermengt. Die Operation geht dann so, wie bey der kalten Pastete von Poularden (S. die vorhergehenden Artikel) vor sich; allein diese erhalten eine ovale Figur, um den Inhalt anzuzeigen; die Verzierung kann übrigens in jedem Style seyn.

Kalte Lachs-Pastete. (Pâté froid de Saumon.)

Es werden sechs daumenstarke Schnitten Lachs, die man vorzüglich aus dem Schweifstücke eines starken Lachses nimmt, mit einen halben Finger dicken Schnitten Trüffeln, und mit eben so viel Schnitten des zarten Fleisches eines Aalfisches, das mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und Lorberblättern gewürzt ist, durchgezogen, und dann in eine tiefe Schüssel gethan, mit auf Scheiben geschnittener spanischer Zwiebel, abgezupfter grüner Petersilie und Lorberblättern belegt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit Limonien-Saft bespritzt, und so unter öfterem Umwenden einige Stunden würzen gelassen. Während dieser Zeit wird aus zwey Pfund Hechtenfleisch, zwey Pfund Butter, einem Pfund zu Teig gekochter Semmel (S. Abschn. von den Faschen, Kalbfleischfasche, erster Theil) ein Fasche gemacht, der jener Kalten-Pasteten-Fasche gleich gehalten wird. Die Würze wird durch vier Eßlöffel voll feingeschnittene Trüffeln, feingeriebener Muskatnuß und Lorberblättern erhöht. Das Binden mit den Eyerdottern, so wie die feine Nüancirung mit einer kräftigen Bechamelle oder weißen Tunke dürfen nicht unterbleiben.

Die Bereitung der Kruste und das Vollenden der Pastete geschieht ganz so, wie jenes der kalten Pastete von Poularden.

Die Form wird ebenfalls oval gehalten, und an den größten Flächen die Aufschrift einer Lachs-Pastete, mit aus Teig gemachten Buchstaben, in der Art einer Verzierung, sehr lesbar angebracht. Nach dem Garbacken wird Maderasee in die Öffnung gegossen, diese wieder verstopft und kalt gestellt.

Will man diese Pastete unter die Fleischspeisen aufnehmen, so wird Speck statt Butter und Aalfleisch genommen.

Kalte Pastete von Hausen. (Pâté froid d'Esturgeon.)
Kalte Pastete von Aal. (Pâté froid d'Anguilles.)

Diese, wie alle Fasten-Pasteten, wird stets nach den bey der Lachs-Pastete gegebenen Regeln bereitet.

Die Aale, wenigstens drey an der Zahl, werden nach dem Abziehen ihrer Haut behuthsam ausgelös't (S. Abschn. vom Aal, erster Theil), mit dem Hechten-Fasche wieder gefüllt, in ihre natürliche Form gebracht, endlich in Schnecken zusammengerollt, und eine über die andere mit einer Zwischenlage von Fasche und Trüffeln behuthsam gelegt. Das Ganze beschließt eine Schichte reiner Butter.

Kalte Pastete von Lungenbraten. (Pâté froid de Filet de Boeuf.)

Wird jener der Schinke gleich bereitet, mit der kleinen Abweichung zwar, daß zwey schöne, sehr mürbe abgelegene Lungenbraten, roh und mit Speckschnitten durchgezogen, in die Pastete gelegt werden; dadurch wird auch die bey den vorhergehenden zum Grunde liegende Kalbsnuß entbehrlich gemacht.

Kalte Pastete von Waldschnepfen. (Pâté froid de Bécasses.)

Diese köstliche Pastete wird jener Poulard-Pastete gleich bearbeitet; statt der Poularde kommen vier ausgelös'te Waldschnepfen, die Fasche wird aus Hasenfleisch gemacht. (S. Abschn. von Faschen, erster Theil.) An gehöriger Menge Trüffeln von bester Qualität darf es nicht fehlen.

Kleine Wachtel-Pastetchen. (Petits Pâtés de Cailles à la Gelée.)

Diese lieblichen Pasteten sind ein Diminutivum der großen, sie werden auch ganz so bereitet. (S. die Pasteten von Poularden.) Eine jede Wachtel gibt eine Pastete, und dieses bestimmt ihre Größe. Der Teig wird eine Linie dünn gewalkt, und der gleichen Größe wegen mit einem Ausstecher von zwey bis drey Zoll im Durchmesser ausgestochen, die ungefähr zwey Zoll hohen Streife werden dann herum gestellt, angefeuchtet und möglichst gut befestigt. (S. Anmerkung zu der kalten Pastete von Poularden.) Die Fasche wird aus Hasenfleisch bereitet (S. Abschn. von den Faschen, erster Theil), und mit eben so viel kleinwürflig geschnittenen Trüffeln vermengt; daß die Unterlage von Kalbsfleisch wegbleiben muß, versteht sich von selbst. Eine Haselnuß kleine Trüffel wird mit etwas Fasche in eine jede rein ausgelös'te Wachtel gethan (S. Abschn. von warmen Pasteten); sie werden dann mit der Brust aufwärts in die Krusten gelegt, mit einem halben Eßlöffel voll nur wenig zerlassener Butter begossen, mit einem dünnen Blättchen Speck bedeckt, und nun einer großen Pastete gleich beendigt, nähmlich mit einem Deckel vermacht und anständig verziert. Sie werden ohne Einband in einem ziemlich heißen Ofen gebacken, mit jener kleinen Vorsicht zwar, daß, wenn die Ränder sich röthlich färben, man sie mit zwey Bogen Papier bedeckt, um die zu starke Wirkung der Hitze abzuhalten; nach einer Stunde ungefähr, wenn sie mit Hitze durchdrungen und von außen eine schöne Farbe haben, werden sie herausgenommen und kalt gestellt. Den andern Tag werden vor dem Anrichten die Deckel rund herum aufgeschnitten, herabgenommen, das Blättchen Speck abgelös't, so daß man die Wachtel rein und vollkommen sehen kann; dann werden sie mit feingehäckelter Fleischsulz, die aus den Gerippen der Wachteln, mit dem gehörigen Beysatz von Rind- und Kalbsfleisch und Schneidschinken gezogen worden ist (S. Abschn. von Brühen erster Theil), bedeckt, und über die gehörige Schüssel, die mit einer Serviette belegt ist, zierlich

aufdressirt. Diese sehr zierlichen Pastetchen werden als großes Stück der zweyten Tracht gebraucht, und folglich in gehöriger Menge verfertigt; eine große Schüssel aber kann ihrer zwischen vier und zwanzig bis dreyßig fassen; es muß überhaupt so angetragen werden, daß eine jede Person wenigstens eine nehmen kann. (Kupfertafel 5, Figur 2.)

Kleine Moosschnepfen-Pastetchen. (Petits Pâtés de Bécassines à la Gelée.)

Kleine Ortolanen-Pastetchen. (Petits Pâtés d'Ortolans à la Gelée.)

Kleine Gansleber-Pastetchen. (Petits Pâtés de Foies gras à la Gelée.)

Diese und so viel andere, werden nach den Wachtel-Pasteten bereitet. Die Fasche wird aus Hasenfleisch gemacht, und die Fleischsulz mit der aus dem Gerippe gezogenen Essenz angenehm nüancirt. (S. Abschn. von den Faschen, und Abschn. von den Brühen, erster Theil.)

Acht und dreyßigster Abschnitt.

Von Gebäcken aus spanischen Winden. (Méringues.)

Dieß Gebäcke blieb eine lange Zeit Kunstproduct der Zuckerbäckerey, bis die Küche durch oft wiederholte Versuche sich es, so zu sagen, angeeignet hat; nun erscheinen sie, unter einer kleinen Abweichung, in beyden Fächern, und in beyden stets willkommen.

Die Apologie der Benennung läßt sich in ihren Eigenschaften aufsuchen, so z. B. in ihrer unbeschreiblichen Leichtigkeit gegen ihr Volumen, in der Eigenschaft des lieblichen Zerstäubens im Munde u. dgl. m.; warum sie aber gerade den Beynahmen spanisch führen, ließe sich vielleicht schwerer aufsuchen. Ihre gewöhnlichste Größe und Form ist jene des Eyes. Es wird ein

Pfund des feinsten trockensten Zuckers feingestoßen und durch ein sehr feines seidenes Sieh gesiebt; dann wird das Eyerklar von sechs frischen Eyern zu sehr festem Schnee geschlagen (S. Abschnitt v. Auflaufen d. Art Schnee zu schlagen), und endlich während des Schlagens mit dem Zucker vermengt, so daß es einen weißen, etwas festen Teig gibt. (S. Abschn. vom Zucker, das gefaumte Eis.) Nun werden mit einem Eßlöffel, über dritthalb Zoll breite Streifen Papier, ein halbes Ey große und eben so geformte Häufchen einen halben Finger breit aus einander gelegt, mit feinem Zucker bestäubt und über ein Bret gelegt; diese Operation wird so fortgesetzt, bis die ganze Masse aufgegangen ist; sie bleiben an einem feuchten Orte so lange stehen, bis der über sie gestäubte Zucker zerfließend feucht geworden ist. Man gibt sie nun sammt dem Brete, über welchem sie gereihet sind, in einen sehr abgekühlten Ofen, nähmlich in einen solchen, wo der Biscoten-Teig schon gebacken worden war, und der höchstens dreyßig Grad Hitze gibt. Nach einer Stunde müssen sie die Hälfte größer, von der zartesten gelbröthlichen Farbe, über der ganzen Oberfläche feinglasig fest seyn; man nimmt sie behuthsam vom Papier herab, und höhlt ihre weiche Mitte mit einem Löffel behuthsam aus, oder drückt mit dem Löffel eine Vertiefung hinein, legt sie mit der Kruste über ein Sieb, und stellt sie in einen Wärmkasten, damit sie nach einigen Stunden ganz trocken glasbrüchig werden. Im Augenblicke des Anrichtens werden sie mit gefaumter Milch gefüllt (S. Abschn. von gefaumter Milch), zwey und zwey zusammengethan, so daß sie die Form eines Eyes geben, und nun werden sie über eine mit einer Serviette belegte Schüssel zierlich angerichtet und sogleich aufgetischt.

Auf diese Weise bereitet man

Spanische Winde mit Vanille und Caramel. (Méringues à la Vanille au Caramel.)

Spanische Winde mit Vanille und Kaffeh. (Méringues à la Vanille au Café.)

Spanische Winde mit Orangen-Blüthe und Caramel. (Méringues à la Fleur d'Orange au Caramel.)

Spanische Winde mit Orangen-Blüthe und Marasquin. (Méringues à la Fleur d'Orange au Marasquin.)

Alle diese spanischen Winde sind nur Wiederholungen der oben angezeigten. Sie werden aus dem Vanille-Zucker (S. Abschnitt vom Zucker) oder Orangen-Blüthe-Zucker (S. ebendaselbst) bereitet, und mit der angezeigten gefaumten Milch gefüllt. (S. Abschn. v. d. gefaumten Milch.)

Spanische Winde mit Pistazien. (Méringues aux Pistaches.)

Es werden ein Viertelpfund frische, den Mandeln gleich abgeschälte und endlich kleingeschnittene Pistazien, mit eben so viel und eben so grobgestoßenem Zucker vermengt, über die schön geformten Winde dicht gestäubt, und jenen vorhergehenden gleich sehr langsam gebacken.

Spanische Wind-Torte. (Gâteau de Mille-Feuilles garni de Crême fouettée.)

Aus der Masse zu den spanischen Winden (S. die vorhergehenden) werden runde Streifen, von der Höhe eines halben Fingers, im Durchmesser von neun Zoll, und zwey Zoll in rundlaufender Breite gemacht, so daß die leere Mitte fünf Zoll haben kann; diese Reife werden stark mit feinem Zucker bestäubt, und nach dessen Zerfließen, den vorhergehenden gleich, langsam gebacken; sie werden aber über Kupferbleche, und nicht, wie jene, über Bretern gebacken, denn die Hitze muß von unten und oben wirken, damit sie durchaus trocken und glasspröde werden, welches denn auch nothwendig ist, wenn man sie ganz und unbeschädigt vom Papier bringen will. Nach einer Stunde werden diese Reife in dem gehörig abgekühlten Ofen gargebacken. Um aber recht sicher zu gehen (denn das Herabnehmen vom Papier unterliegt minder oder mehr immer einer gewissen Schwierigkeit), werden sie sammt dem Bleche in einem Wärmkasten auf die

unterste Stelle gestellt, und nach einigen Stunden vom Papier gelöſ't; dieses geschieht dann am leichtesten, wenn man sie an den Rand des Bleches zieht, und das Papier unter fortgesetztem Zuge scharf herabbiegt; der Reif löset sich auf diese Weise los, indem er, seiner Sprödigkeit wegen, dem Buge des Papiers nicht folgen kann. Man setzt die linke Hand unter den Reif, um das Brechen auf die möglichste Weise abzuhalten; sie werden dann über ein großes Sieb wieder in den Wärmkasten über das oberste Fach gestellt. Da die, bey den vorhergehenden Winden angegebene Masse nur vier dieser Reife gibt, und doch wenigstens acht erfordert werden, um der Torte einiges Ansehen zu geben, so wird die Operation wiederholt. Bey dem Anrichten werden sieben Reife mit Marillen = Marmelade bestrichen, über eine mit Servietten belegte Schüssel sehr gleich über einander gesetzt, der schönste unbestrichene achte Reif bedeckt dann die übrigen, und schließt gehörig das Ganze. Die mittlere Öffnung wird mit gefaumter Milch aufgefüllt (S. Abschn. von gefaumter Milch) und die Torte sogleich aufgetischt.

Bey der Bereitung muß man hauptsächlich darauf sehen, daß die Reife genau gleich groß und gleich dick werden, denn ohne diese Genauigkeit kann dieß schöne Gebäcke durchaus kein schönes Ansehen erhalten.

Der obenauf bestimmte Reif kann verziert werden, unter dem unerläßlichen Bedingnisse aber, daß die Verzierung höchst einfach und anständig sey; denn eine so lieblich schöne Oberfläche, als sie dieses Gebäcke bey einer aufmerksamen Behandlung gibt, durch Verzierung zu verschönern, wird ein Vorwitz, wenn diese nicht durch Schönheit ihrem Endzwecke vollkommen entspricht.

Neun und dreyßigster Abschnitt.

Von großen Stücken der Bäckerey, die im Allgemeinen unter der Benennung als Torten erscheinen.

Wir nähern uns nun immer mehr jenem Theile der Kunstbäckerey, der eben so viel den Sinn des Auges als Gaumens beschäftiget, und folglich genaue Kenntniß der Zeichnung der verschiedenen Verzierungen, und endlich eine Total-Wirkung über das Ganze voraussetzt; diese und jene Stücke sind die eigentlichen Ruhepuncte einer großen Tafel, die, wenn ich mich so ausdrücken darf, dem Geiste und Magen zugleich eine interessante Ämulation geben.

Brandteig-Kruste mit gefaumter Milch. (Croque-en-Bouche garni d'une Crême fouettée.)

Man muß zu großen Stücken mehrentheils Model haben, um jene Formen hervorbringen zu können, die auf keine andere Weise hervorgebracht werden können; so ist zu dießem Stücke ein aus weißem Bleche verfertigter Model nöthig, von neun Zoll im Durchmesser und zwölf Zoll Höhe, welcher mit einem glatten Deckel geschlossen ist; dann eine etwas tiefe, schön geschweifte Schale von sieben Zoll im Durchmesser und vier Zoll Höhe; diese werden nach reinem Abtrocknen sehr dünn mit Mandelöhl bestrichen, und umgestürzt bey Seite gestellt.

Der Brandteig wird jenem des Herzogbrotes gleich bereitet, obgleich die Ingredienzen nicht dieselben bleiben. Statt des Obers kömmt Wasser hinzu (S. Abschn. v. d. Brandteig), dann wird ein halbes Pfund abgeschälte und sehr fein gestoßene Mandeln hinein vermengt, endlich die Eyer hinein verrührt; der Teig wird auch etwas fester gehalten, als jener. Nun werden Haselnuß kleine, sehr gleich geformte Kügelchen daraus geformt, einen Finger breit aus einander über ein Blech gereihet, behuthsam mit abgeschlagenen Eyern bestrichen und langsam gebacken, so zwar, daß sie, obgleich eine starke Kruste machend, dennoch nur eine

gelbröthliche Farbe bekommen; sie werden nun wieder zur möglichst gleichen Größe und Rundung sortirt. Aus der gegebenen Masse zu dem kleinen Herzogbrot kann man viel solche Kügelchen bekommen, allein wenn sie nicht genau gleich groß und eben so gleicher Form sind, so ist es nothwendig, daß die Masse wiederholt wird, bis man endlich das hinlängliche Quantum beysammen hat, um die Zusammensetzung vornehmen zu können.

Es wird dann eine Platte von hartem Zuckerteig von zehn Zoll im Durchmesser und drey Linien Dicke, dann eine von neun Zoll, eine dritte von sieben Zoll und eine vierte von fünf Zoll im Durchmesser, endlich die Schale mit sehr dünn gewalktem Teig überzogen, gebacken. (S. Abschn. vom Zuckerteig.) Nun wird von anderthalb Pfund geklärtem Zucker der dritte Theil in einem Zuckerlöffel über schwachem Feuer bis zum lichten Gelb eingekocht; man muß indessen hierbey sehr aufmerksam seyn, denn fängt der Zucker an sich zu färben, so ist es schwer die gewünschte Farbe gehörig zu treffen, indem die Hitze noch fortwirkt, und dieselbe in etwas erhöht, selbst wenn der Löffel schon vom Feuer genommen ist. Man nimmt ein Kügelchen um das andere, steckt es leicht an die Spitze eines kleinen Messers, tunkt es drey Theile tief in den Zucker und gibt es sogleich in den Model; dieses geschieht mit möglichster Geschwindigkeit, so daß das Kügelchen mit heißem Zucker noch an das andere zu stehen kommt, wodurch sie zusammenkleben und das Ganze haltbar machen. Wenn der Zucker anfängt seine Hitze zu verlieren, so stellt man den Löffel über glühende Asche, allein stets aufmerksam, daß derselbe nicht in der Farbe dunkler werde. Indessen kann der zweyte Theil des geklärten Zuckers aufgesetzt werden, damit man beym Verbrauch des erstern schon wieder einen andern in Bereitschaft hat. Ist der Model bis hinauf garnirt, so wird der Bindung hie und da, wo sie schwach seyn könnte, mit dem letzteren Zucker des Löffels, der gewöhnlich schon bräuner wird, nachgeholfen; dann wird ein Reif von zwey Kügelchen Höhe und sieben Zoll im Durchmesser, einer von fünf Zoll im Durchmesser auf eben diese Weise, und endlich einer von vier Zoll und nur

einer Kugel Höhe in Casserolen gemacht. Nun wird die ganze Schale von Teig genau und sehr gedrängt mit diesen Krapfeln besetzt, jedoch so, daß die schöne Glasur von außen erscheint, welches schwer ist, weil man den unglasirten Theil, mit welchem das Kügelchen an der Messerspitze steckt, nicht einwärts stellen kann; man muß es geschickt seitwärts stellen können, wo es von andern bedeckt wird; der Rand der Schale muß eine sehr gleiche Schnur bilden. Jetzt wird die untere Platte, von zehn Zoll Größe, über eine mit Servietten belegte Schüssel sehr gleich und fest gerichtet, der Model darüber gestürzt und behuthsam aufgehoben, und der Sockel mit Zucker an die Platte befestiget. Der obere Rand des Sockels wird stark mit Zucker betropft, und mit der einen Zoll großen Platte belegt, so daß sie fest anklebt, über diese wird der sieben Zoll große Reif befestigt, und so wird der Aufsatz auf die Tafel gesetzt, muß jedoch seiner Gebrechlichkeit wegen sehr behuthsam getragen werden; über die sieben Zoll im Durchmesser große Platte wird der fünf Zoll große Reif, über diesen die gehörige Platte, über diese der kleinste, nur ein Kügelchen hohe Reif, und über diesen Reif ohne Platte endlich die Schale befestigt; in diese Schale wird nun gefaumte Milch mit einem beliebigen Geschmack aufgehäuft, und das Ganze behuthsam über den großen Sockel gestellt. Beym Herumtragen, wenn die Reihe an dieses Stück kommt, wird die Schale vom großen Sockel gehoben, über eine mit Servietten belegte Schüssel gesetzt, die Reife werden gebrochen, und nun mit der Schale herum gereicht, so daß man zugleich die gefaumte Milch und etwas von dem Backwerke nehmen kann; der große Sockel bleibt bis zu seinem Abtreten unbeschäftigt stehen.

Es bleibt nun einem jeden unbenommen, dieser Art Aufsätze durch Hülfe der Farben oder Mannigfaltigkeit der Formen einen noch höhern Grad der Schönheit zu geben. Der Zucker, auf dem Puncte gelb zu werden, kann durch einen kleinen Nachguß mittelst Carmin, roségefärbten Syrups, gefärbt werden, wodurch das ganze Stück mit der zartesten Farbe wie an-

gehaucht wird; die etwas vorstehenden Ränder der Platten können mit Zucker besponnen oder mit Eis überzogen seyn.

So ist auch das Bestäuben dieser Stücke mit Pistazien von schönem Effect. Man hat nähmlich sehr fein geschnittene und trockene Pistazien zur Hand, und bestäubt ein jedes Kügelchen, wie es aus dem Zucker gehoben wird. Die Operation geht, wie dort, vor sich; allein ganz überraschend ist der Anblick bey dem Umstürzen des Sockels, wie lieblich grün bethaut, wie leicht und ungezwungen das Ganze erscheint.

Es ist übrigens keine Folge, daß man diese Aufsätze nur mit runden Kräpfchen machen könne, das kleine Herzogsbrot, Ringchen u. dgl. mehr (S. Abschn. vom Brandteig) können mit Glück gemacht werden, sobald man nur dem Backwerke die gehörige Festigkeit zu geben weiß.

So bereitet man sie auch aus erbsenkleinen Kügelchen von hartem Zuckerteig, in welchen etwas mehr Butter genommen worden ist, um seine Härte in mehr Mürbe zu verwandeln; sie werden dann den gerösteten Mandeln gleich behandelt (S. Abschnitt von gerösteten Mandeln), und nehmen auch ihre Gestalt vollkommen gut an.

Mandelkruste. (Croquante d'Amandes historiée.)

Dieses interessante Stück kann so gut in der Form der Brandteig-Krusten, wie in jenen der gerösteten Mandeln erscheinen (S. Abschn. von gerösteten Mandeln), obgleich die, dasselbe charakterisirende, jene der Biscoten-Torte sey, von welchem Backwerk es sich durch anständige Verzierung unterscheidet; denn die Biscoten-Torten werden nie verziert.

Es werden zwey Pfund Mandeln abgeschält, und einen halben Tag im reinen frischen Brunnenwasser gewässert, wodurch sie sehr weiß werden; dann werden sie theilweise in einem großen marmornen Mörser gestoßen, während des Stoßens aber mit etwas Limonien-Saft angefeuchtet, damit sie nicht öhlig werden; nach diesem Feinstoßen werden sie in einem großen Zuckerkessel (eine unverzinnte Casserole mit rundgeschweiftem Boden)

mit anderthalb Pfund feingestoßenem und durch ein seidenes Sieb gesiebten Zucker mittelst eines starken Kochlöffels vermengt, und nun über einen schwachen Windofen gesetzt, und mit demselben Kochlöffel fortbewegt, bis in einer Zeit von dreyßig zu fünf und vierzig Minuten die Masse sich ballend von dem Kessel lös't. Das Rühren muß indessen sehr fleißig und sorgsam geschehen, denn leicht geschieht es, daß die Masse hier und da anklebend grieslig wird und sich braun färbt, welches dann auf das Ganze sehr nachtheilig wirkt. Die Masse wird, vom Feuer kommend, in den Mörser gestürzt und auf's Neue gestoßen, während des Stoßens, gleich vom Anfange, mit dem Safte einer halben Limonie bespritzt, und mit einem halben Loth gehörig aufgelös'ten Tragant vermengt (S. Abschn. vom Tragant-Teig); während dieses Stoßens wird der Teig fein, weiß, und durch das Auskühlen fest. Dann wird der Teig herausgenommen, in einen Porcellan-Topf gethan und bedeckt, um die Einwirkung der Luft abzuhalten. Es wird nun ein großrippiger Biscoten-Model mit Mandelöhl bestrichen und zur Hand gestellt; der Teig wird theilweise über der mit feinem Zucker bestäubten Tafel eine Linie dünn ausgewalkt und so zugeschnitten, daß eine solche Platte immer zwey Rippen bedecke, und der Schnitt an die scharfen Büge der Rippen kommt; man geht selbst leichter zu Werke, wenn man die ausgewalkte Platte in dem Model mittelst eines Stückes mit Zucker bestäubten Teiges in die Rippen gehörig einpreßt, und den übrigen Teig über den scharfen Rippen abschneidet; dadurch wird man in den Stand gesetzt, die Zusammenspielung genau zu treffen, die mittelst eines feinen Federpinsels mit Wasser bestrichen und leicht zusammengepreßt werden. Die Röhre des Models bleibt ganz weg. Nun wird der Model, drey bis vier Stunden hindurch, in einen Wärmkasten gestellt, damit der Teig trocken und fest wird; dann wird derselbe in einen abgekühlten Ofen gestellt, öfters umgedreht, damit die Wärme überall gleich wirke, bis die Kruste durchaus eine gelbröthliche Farbe angenommen hat; so wird sie behuthsam losgemacht, und noch immer in dem Model kalt gestellt. Unterdessen wird eine, der

Mündung des Models gleich große Platte, von zwey Linien Dicke, gebacken. (S. Abschn. vom harten Zuckerteig.) Diese Platte wird auf den Rand der Kruste genau passend mit zerlassenem Zucker befestigt, und nun mit sicherer Hand über die mit Servietten belegte Schüssel umgestürzt; die Rippen werden endlich verziert. Die Verzierung geschieht mittelst des Auflegens schmaler, von einander hinausstehender Lorberblätter aus grünem Biscoten-Teige (S. Abschn. von Biscoten), die zweyte Rippe mit Blümchen aus weißem Butterteige, die mit zerlassenem Zucker angeklebt werden; oder man bestreicht eine Rippe mit gewärmter Marillen-Marmelade, und bestreut sie mit feingeschnittenen Pistazien, die zweyte Rippe dann mit rothgefärbten Mandeln. (S. Abschn. von Mandeln.) Bey dem Bestreuen wird ein ausgeschnittenes Blatt Kartenpapier inzwischen gehalten, damit keine rothen über die grünen, keine grünen über die rothen Mandeln kommen. Die Oberfläche ziert eine aus Biscoten-Teig genau zusammengesetzte Staffeley, oder ein Kranz, oder auch ein Stern und dergleichen.

Dieser Mandelteig ist derselbe, den man zur Bereitung der dressirten Stücke braucht. (S. Abschn. von Aufsätzen der Kunstbäckerey.) In jenen Fällen, wo der Teig sehr fein gewalkt, zu gebrechlich würde, muß etwas mehr Tragant, oder auch etwas weniges Tragant-Teig beygemischt werden. Die Farbenmischung geschieht ganz so, wie jene bey dem Tragant-Teig. (S. Tragant-Teig.)

Blätter-Torte, oder französische Torte. (Gâteau de Mille-Feuilles.)

Ein allgemein bekanntes, und durch eben diese Allgemeinheit selbst gemein gewordenes Backwerk, das in der Bereitung verunglimpft, unansehnlich, bald der Vergessenheit überliefert worden wäre, ob es gleich bey seinem Ursprunge, viel Aufsehen erregend, mit vielem Glücke gegeben wurde.

Aus dem fünfmahl geschlagenen Butterteig, von ungefähr zwey Pfund Butter (S Abschn. vom Butterteig), werden zwey

Blätter von acht und einen halben Zoll im Durchmesser, und anderthalb Linien dünn ausgewalkt, rundgeschnitten über ein Blech gelegt, ihre Mitte mit einem vier Zoll großen Ausstecher ausgestochen, so daß nur flache Ränder von ungefähr drey Zoll bleiben, die nun mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit der Messerspitze betupft, mit feinem Zucker bestäubt, und in einem etwas abgekühlten Ofen gebacken werden; auf diese Weise werden zwey in ihrer Mitte ausgestochene Blätter von acht und einem Viertelzoll im Durchmesser, zwey von acht Zoll, zwey andere von sieben und drey Viertelzoll, zwey von sieben und einem halben Zoll und so fort, bis zu sechs und drey Viertelzoll im Durchmesser herab, alle mit demselben Ausstecher von vier Zoll, in ihrer Mitte durchgebrochen, so daß man sechzehn Blätter hat, die, immer zwey und zwey, in gleiche Dimensionen fallend, über einander gestellt, einen Thurm bilden. Man versuche indessen nicht gleich vom Anfange, nachdem sie gebacken sind, durch das Übereinanderstellen die Höhe herauszubringen, indem die eigene Schwere die noch warmen Blätter zusammenpressen und unansehnlich machen würde; übrigens würde man dadurch auch gar nichts erzwecken, denn das Zusammensetzen kann nur auf folgende Weise geschehen. Es wird eines der größten Blätter mit Marillen-Marmelade Messerrücken dick bestrichen, mit dem andern belegt und rund herum rein zugeschnitten; so werden die zwey folgenden ebenfalls mit Marillen-Marmelade zusammengeklebt und rein zugeschnitten; dann das dritte, vierte, fünfte, sechste, siebente und achte Paar, stets immer die gleichen ausgesucht; dann wird von vier Eyerklar gefaumtes Eis geschlagen (S. Abschn. vom Zucker), der Rand der zusammenklebenden Blätter Messerrücken dick bestrichen, und über feingeschnittene, über einen Bogen Papier dickaufgestreute Pistazien gerollt, so daß der ganze Rand grün bestäubt bleibt (S. Abschn. von gefärbten Mandeln); die zweyten Blätter werden, so bestrichen, in Grobzucker gerollt; die dritten wieder in Pistazien, und so fort, bis alle acht so bestäubt sind; sie kommen dann wieder in den Ofen, der unterdessen völlig ausgekühlt ist, und werden so lange da ge-

lassen, bis das gefaumte Eis trocken geworden ist. Der Ofen soll so kühl seyn, daß sie bis zu ihrem Festwerden weiß bleiben, denn nur dann bleiben die Pistazien auch grün. Nach dem abermahligen Auskühlen werden die ersten zwey zusammenklebenden Blätter auf eine eben so große Platte von hartem Zuckerteig auf eine mit Servietten belegte Schüssel gelegt (S. Abschn. vom Zuckerteig); dann mit Marillen bestrichen, und das zweyte Paar Blätter darüber gelegt, jedoch so, daß sie genau die Mitte fassen. Ihre Oberfläche wird wieder bestrichen, und das dritte Paar Blätter darüber gelegt, bis endlich alle acht Paar Blätter über einander liegen, welches eine dominirende Höhe von einer kalten Pastete, und einen lieblichen Wechsel von Grün und Weiß gibt. Die Oberfläche der letzten Platte wird mit Marillen-Marmelade und Ribiselsulz reich verziert.

Man wechselt oft die Confituren, wie z. B. Pfirsiche, Reineclauden-Marmelade, oder Weichsel-, Ribisel- (Johannisbeer-) Eingesottenes. Aus diesen besteht dann auch die Verzierung über der Oberfläche, so wird oft die Öffnung mit gefaumter Milch angefüllt; allein es behagt den feinen Gaumen nicht, gefaumte Milch unter so vielen Confituren zu treffen.

Man kann auch das letzte Blatt, unausgestochen, mit spanischen Winden, Marmelade oder eingesottenen Weichseln verzieren.

Blätter-Torte mit gefaumter Milchsulz. (Gâteau de Mille-Feuilles à la Française.)

Es wird ein glatter, runder Model von acht Zoll im Durchmesser und zwölf Zoll Höhe leicht mit Butter bestrichen, und mit fünfmahl geschlagenem und Messerrücken dünn ausgewalktem Butterteig sorgsam gefüttert. Das Blatt muß in Einem gewalkt, nach der Höhe des Models geschnitten, und ohne Falten hinein gethan werden; die beyden Ende werden mit abgeschlagenen Eyern bestrichen und über einander gelegt; dann wird der Boden nach dem Model etwas größer geschnitten und hinzu gethan, so daß der Rand die Seitenwände etwas überdeckt; die Spielung wird gleichfalls bestrichen. Nun wird der ganze Model mit Papierstrei-

fen, die mit Butter bestrichen sind, überfüttert, und endlich mit Mehl angefüllt und im abgekühlten Ofen gelbroth gebacken; das Mehl wird dann herausgenommen, und nach einigem Auskühlen auch das Papier herausgelöſ't, so daß die Kruste sehr rein und glatt bleibt. Es werden dann aus anderthalb Pfund Zucker bereiteten Biscotenteig, dem Model gleich große, halben Finger dünne Platten, über mit Butter bestrichenem Bleche, langsam gebacken, und dann noch getrocknet, bis sie glasspröde gebrechlich werden. Dann wird eine viermahl so starke Masse von gefaumter Milchsulz gerichtet, als sie in jenem Abschnitte erscheint (S. Abschn. von gefaumter Milchsulz), und nun schnell in die Kruste auf folgende Weise gefüllt: es wird der Boden der Kruste einen starken Finger hoch mit der Sulz begossen, und mit einer gehörig zugeschnittenen Platte Biscotenteig belegt; dann kommt wieder so viel Sulz und eine Platte, bis endlich der ganze Model voll, mit der letzten Platte bedeckt wird. Nun wird das Ganze in feingestampftes Eis eingegraben, um gehörig zu sulzen. Bey dem Anrichten wird der Kuchen über eine mit Servietten belegte Schüssel gestürzt, mit Rippen aus gesponnenem Zucker, die von unten zwey Finger breit aus einander hinauflaufen, und oben im Mittelpunct in einem Wirbel enden.

Eine jede gefaumte Milchsulz kann hierzu gebraucht werden. (S. Abschn. von gefaumter Milchsulz.)

Statt der Kruste von Butterteig kann mit großem Vortheil eine Mandelkruste, und statt Biscoten-Blätter Zuckerschnitten genommen werden (S. Abschn. vom Zuckerteig), und der Wohlgeschmack wird dadurch erhöht; in diesem Falle ist man auch auf eine reichere Verzierung bedacht; so werden z. B. die Rippen von gesponnenem Zucker gedrängter und schief hinauf geführt, und die Zwischenräume mit Marmelade bestrichen, und mit fein geschnittenen Pistazien bestäubt.

Vierzigster Abschnitt.

Von Gerichten aus gesponnenem Zucker nach Carême.

Obschon die dressirten Stücke aus gesponnenem Zucker zu dem vorhergehenden Abschnitt gehören, so konnte ich dennoch nicht anders als sie in einem eigenen Abschnitte anführen, weil aus dem folgenden sehr oft auf diese gewiesen werden wird; endlich auch, weil diese Stücke, ihrer Eigenthümlichkeit und Schönheit wegen, diese Auszeichnung verdienen.

Diese Arbeit fordert viel Geschicklichkeit, lange Übung und die strengste Aufmerksamkeit; auf alles muß voraus gedacht, alles Nöthige voraus zur Hand gerichtet, selbst das Local gut gewählt werden, denn es soll bedeutend warm, licht und staublos seyn.

Zunächst kommt eine richtige Wahl des Zuckers (S. Abschn. vom Zucker); nicht jeder, selbst aus den besten Gattungen, ist geeignet hierzu; es gibt Zucker, der sehr weiß, dennoch fett, grobgrieslig, zu viel calcinirt ist, sich hart schlägt, und im Wasser lange nicht zergeht: dieses sind lauter Eigenschaften, die gegen den guten, hier zu gebrauchenden Zucker zeugen; er soll sehr weiß, feingrieslig, krystallisirt, leicht, aber hauptsächlich nicht fett seyn, denn dieses allein hebt jeden Versuch schon auf. Dem besten Zucker muß man auch noch mit etwas fein pulverisirtem Alaun und Weinstein zu Hülfe kommen, um ihn reinspinnend zu erhalten. (S. weiterhin.)

Man braucht zwey Zuckerlöffel (Caramel-Löffel) von vier Zoll im Durchmesser, und zwey und einem halben Zoll Höhe, nicht stark im Kupfer, den Schnabel an der linken Seite angebracht, so, daß man mit der rechten Hand geschickt gießen kann, mit einem vier Zoll langen und einem Zoll dicken, hohlen Stiel versehen, der in völlig gerader Richtung vier Linien tief, unter dem Rande angebracht ist. Die übrigen Formen, über welche der Zucker gesponnen wird, werden nach der gegebenen Zeichnung von weißem Blech verfertigt. Man braucht nur einen kleinen Windofen zu heitzen, und erst dann wird der Zuckerlöffel hineinge-

setzt, wenn die Kohlen ihr heftigstes Feuer verloren, auf Gluth zerfallen sind; der Zucker kocht dann gleich und färbt sich nicht an den Rändern, und man kann über dem schwachen Feuer leichter und genauer den Grad treffen, in welchen derselbe treten muß. Sobald ein Zuckerlöffel vom Windofen genommen ist, so werden ein Paar Kohlen nachgelegt, und nach dem Verbrausen oder gänzlichen Entglühen der zweyte Löffel aufgesetzt, so, daß er, bis zum Verspinnen des ersteren, den gehörigen Grad hat, und man im Spinnen nicht viel aufgehalten sey; daher ist es nothwendig, daß ihrer zwey bey dieser Arbeit sind, wovon einer dem andern in die Hand arbeiten muß.

Eine Sultane. (Une Sultane.)

Eine Butter-Pastete (S. Abschn. vom Butterteig) mit gefaumter Milch gefüllt (S. Abschn. von gefaumter Milch), mit einer aus Zucker gesponnenen Kuppel bedeckt, wird eine Sultane genannt; ein jeder Aufsatz aus gesponnenem Zucker heißt dem zu Folge eine Sultane; eine hiervon abweichende Form wird als Beywort dieser beygeschrieben.

Sultane als Globus. Kupfertafel 6. Figur 1. (Sultane en Surpris.)

Man bereitet sich vorerst eine runde Platte von zehn Zoll im Durchmesser und zwey Linien Dicke aus hartem Zuckerteig (S. Abschn. v. Tragant-Teig); einen sieben Zoll im Durchmesser und zwey Zoll hohen Sockel aus gerösteten Mandeln (S. Abschnitt von gerösteten Mandeln); dann eine Platte aus Mandelteig (S. Mandelkruste in dem vorhergehenden Abschnitt) von fünf Zoll, und eine zweyte von drey Zoll im Durchmesser; endlich eine Säule von sechs Zoll Höhe und drey Zoll im Durchmesser; eine Schale von sieben Zoll im Durchmesser und drey Zoll Höhe, von schönster Farbe gebacken; über dieß noch zwölf kleine dünne Krusten aus eben dem Mandelteig, die zwey Zoll Breite und eben dieselbe Höhe haben, und sechzehn einen halben Finger dünn ausgestochene Mondscheinchen aus fünfmahl geschlagenem Butterteig (S. Abschn. von sechsmahl geschlagenem Butter-

teig), die weiß gebacken werden. Die Ränder der drey Platten, so wie die obern Spitzen der Mondscheinchen, werden mit sehr weiß abgerührtem Eise (S. Abschn. vom Zucker) bestrichen, und mit grün gefärbten Mandeln bestäubt. (S. Abschn. v. Mandeln.) Dann wird erst zu der eigentlichen Sultane geschritten.

Man hat drey Pfund Zucker, klein geschlagen (etwas größer als zum Kaffehtrinken), in einer Schale bey der Hand, gibt von diesen acht Loth in einen Zuckerlöffel, näßt ihn mit vier Eßlöffel voll Wasser und setzt ihn, nachdem derselbe zergangen ist, über den Windofen. Da dieses Einsieden des Zuckers die eigentliche Hauptsache der Operation ist, so muß denn auch die größte Aufmerksamkeit darauf verwendet werden; ein wenig zu viel, so wie etwas zu wenig, werden hierbey bedeutende Fehler. Wenn der Zucker kleinblasig, schwerer sich hebt und langsamer zu wallen scheint, so wird mit der Spitze eines kleinen Messers ein kleiner Tropfen durch's Hineintupfen heraus geholt, und sogleich damit in's kalte, reine, bey der Hand stehende Wasser hineingefahren; wird der Tropfen sogleich hart, so ist der Zucker auf dem gehörigen Punct, und man nimmt ihn vom Feuer; ist er hingegen noch etwas weich, so muß das Sieden fortdauern, bis man durch die zweyte oder dritte Probe den richtigen Grad hat. Allein ein unerläßliches Bedingniß erschwert diese Operation: der Zucker soll nähmlich nur einen Schein von gelber Farbe haben, ja oft ganz weiß bleiben; daher das sorgsame Richten des Feuers, damit keine Flamme an die Wände des Löffels spiele, denn da fängt der Zucker am ersten an Farbe zu fangen, ausgenommen, man braucht dunkleren Zucker, der vorkommenden Schattirung wegen. Um das Spinnen leichter und länger zu erhalten, wird, wie es oben schon bemerkt worden war, eine kleine Messerspitze voll von pulverisirendem Alaun und Weinstein in den Zucker gestreut, wenn derselbe schon große Blasen wirft. Der nun auf den Grad des Glasbrüchigen eingekochte Zucker, wird leicht über sich selbst geschwungen, und nach einigem Abkühlen, wenn derselbe etwas langsamer zu fließen anfängt, folgender Maßen gesponnen. Man hat eine vollkommen halbrunde Kuppel aus weißem Blech von

neun Zoll im Durchmesser, die mit Mandelöhl bestrichen und leicht mit einer Serviette wieder abgetrocknet war, in der linken Hand, faßt den Zuckerlöffel mit der rechten, neigt ihn langsam gegen den Schnabel, und läßt den ersten, vielleicht auch den zweyten Tropfen fallen, bis ein dünner Faden, dem Zwirn ähnlich, spinnt. Nun setzt man die Kuppel in einer Entfernung von einem Schuh unter dem Faden, und bewegt sie in gleichförmigen Kreisen, so, daß der Faden in einem und immer demselben Zuge wolkenförmig die inwendige Fläche überspinnet; gegen den Rand wird das Gespinnst stark aufgetragen, um dem Ganzen mehr Haltbarkeit zu geben, so wie auch die unten zu stehen kommende Kuppel durchaus stärker im Zucker gehalten werden soll, indem sie dann die obere Kuppel tragen muß. Wird der Zucker zu kalt und spinnt zu langsam, so stellt man den Löffel einen Augenblick, und besonders mit dem Schnabel über den Windofen, bis derselbe wieder zerfließt; man kann ihn übrigens äußerst selten zweymahl aufwärmen. Dann wird der zweyte indessen auf den gehörigen Grad eingekochte Zucker genommen, der erste Löffel gereinigt und auf's neue, mit eben dem Quantum wieder eingekocht, welches oft acht- bis neunmahl wiederholt wird. Ist die Kuppel durchaus schön, ohne Tropfen, und nur an den Rändern verstärkt übersponnen, so wird sie, nach einigen Augenblicken des Auskühlens, behuthsam herausgehoben; es muß, um dabey glücklich zu seyn, jemand die Kuppel von außen, ohne alle Gewalt, leicht halten, man fährt dann mit beyden Händen hinein, und versucht behuthsam das Gespinnst erst von allen Seiten leicht zu bewegen, und wenn sie durchaus locker ist, so wird sie über eine große Platte gestürzt und trocken gestellt. Die Operation fängt dann von neuem an, um eine zweyte Kuppel zu erhalten, die etwas stärker gehalten wird, und die man nun ebenfalls umgestürzt trocken stellt.

Jetzt werden zwey Silbergabeln, mit den Zähnen über einander liegend, fest mit Papier überbunden, ein frischer Löffel voll Zucker eingekocht, und auf eine andere Weise gesponnen. Man richtet sich ein bis zwey Bleche auf die Erde neben der Ta-

fel, stellt den Zucker in eine mit warmer Asche angefüllte Casserole, taucht die Gabelspitzen über die Hälfte in den Zucker, führt sie in die Höhe, hält in der linken Hand ein großes Messer und schnellt mit den Gabeln den ersten Wurf seitwärts, denn es gibt immer Tropfen, die folgenden aber mit einer kräftigen Schnelligkeit über das Messer auf das Blech herab, so daß dadurch (feiner noch als ein Haar) dünne Fäden entstehen, die in die vier Schuh Länge messen; dieses Schnellen wird so lange ununterbrochen fortgesetzt, bis der Zucker aufgegangen, oder sonst unspinnbar geworden ist. Dann wird mit einem andern großen Messer der schöne Ballen Gespinnstes leicht überfahren, leicht zusammengeglättet und der Länge nach über ein reines Tuch auf eine Tafel gelegt. Dieses Spinnen wird von neuem wiederholt, bis man eine gehörige Menge hat, um die Arbeit gehörig vollenden zu können. Nun wird die eigentliche Zusammensetzung vorgenommen.

Man legt die große Platte von hartem Zuckerteig über eine mit Servietten belegte Schüssel befestiget, mittelst zerlassenem Zucker den zwey Zoll hohen Sockel aus gerösteten Mandeln darüber; über diesen Sockel kommt die zweyte Platte von fünf Zoll im Durchmesser, über diese endlich die Säule; alles mit zerlassenem Zucker angeklebt. Von der Säule muß man, da sie noch roh und weich ist, ein Zoll hohes Stückchen herabschneiden, und dann wie dieselbe backen, so daß die aufgesetzte nur fünf Zoll Höhe hat. Jetzt kommt die kleinste Platte und bedeckt die Säule; über diese wird der etwas stärker im Zucker gehaltene halbe Globus genau in die Mitte gestellt, und mit einigen Tropfen Zucker über der Platte befestiget. In gerader Linie von der untern Säule wird das Zoll hohe, von der Säule abgeschnittene Stückchen in den Globus gestellt, so daß die Säule fortzudauern scheint; über dieses wird nun die Schale aus Mandelteig befestiget. Dann werden von unten an die Säule, mittelst zerlassenen Zuckers, die Mondscheinchen mit den grünen Spitzen in die Höhe befestiget, so daß es das Ansehen habe, als ob diese Branchen den Globus tragen hälfen. Jetzt wird die mittlere Schale mit gefaumter Milch

aus Erdbeeren gehäuft angefüllt (S. Abschn. von gefaumter Milch), mit schönen Erdbeeren bestreut, und das Ganze nun mit der zweyten Hälfte des Globus behuthsam bedeckt. Ein kleines Bündel gerade ausgehender Strahlen wird über die Mitte dieses Globus gesetzt, welches aber befestiget werden muß; zu diesem Endzwecke hält man eine glühende Kohle, mittelst einer Zange, dem untern Ende des Bündels zu; der Zucker schmilzt gleich, und so darf man es nur auf den angezeigten Punct setzen, und es bleibt fest. Die zwölf Krustchen werden ebenfalls mit gefaumter Milch angefüllt, und über die große Platte um den Sockel gestellt; aus dem gesponnenen Zucker werden, mittelst des Übereinanderlegens, und zwischen beyden hohlen Händen, neben dem Windofen, durch behuthsames und geschicktes Runden, runde Ballen von zwey Zoll Größe gemacht, mit einem dünnen, scharfen Messer von einander geschnitten, und so über die Krustchen mit der gefaumten Milch gesetzt; ist aber gehörige Zeit, und so eine kleine, schickliche Form vorhanden, so thut man besser, eine jede kleine Kuppel besonders zu spinnen, und dann darüber zu setzen.

Es läßt sich gar nichts denken, was mit dieser luftreichen, eßbaren Welt verglichen werden könnte. Durch den, einem Gaze-Gewebe gleich, durchsichtigen Zucker, wird die Schale mit gefaumter, sehr weißer Milch, und den schönrothen Erdbeeren, mit dem erhöheten Reize sichtbar, der gewöhnlich entsteht, wenn eine beseelte Schönheit, mittelst eines Schleyers, dem begierigen Blick sich verbergen will.

Sultane als türkischer Bund, Kupfertafel 6. Figur 2. (Sultane Formant le Turban.)

Von großem Effect und ungewöhnlicher Schönheit ist ein türkischer Bund von gesponnenem Zucker. Der Helm durchsichtig und silberblank, rund herum der Shawl, so faltenreich, so weich, anschmiegend, wie von Gold, der krystallene Reiger und die strahlende Krone; alles läßt sich schön, sehr schön geben.

Man besorgt die eigentlichen Vorarbeiten zuerst. So wird eine zwölf Zoll im Durchmesser große Platte aus hartem Zucker-

teig gemacht (S. Abschn. vom Tragant-Teig), sie wird langsam gebacken, die Ränder dann mit Eise bestrichen, in rothgefärbte Mandeln getaucht, und sonach diese ganze Platte mit diesen Mandeln dicht bestäubt. Dann wird ein Kissen von neun Zoll im Viereck über eine Form von Blech bereitet und lichtgelb gebacken. Die Form soll die flache Hälfte des Kissens haben, so daß man zwey solche Platten backen muß; sie werden dann mittelst zerlassenem Zucker zusammen geklebt; bey einer dieser Platten wird vor dem Backen eine vier Zoll im Durchmesser graße Öffnung an der Oberfläche geschnitten, um späterhin die Kissen mit gefaumter Milch füllen zu können. Nach dem Garbacken und genauen Zusammenkleben der beyden Theile zu einem Ganzen wird dieses Kissen streifweise mit weißem und dunkelrothem Eise (S. Abschn. von verschiedenem Eise) bemahlt, und nach einigem Abtrocknen über die Platte gesetzt.

Jetzt wird ein sechs Zoll im Durchmesser und neun Zoll hoher Model aus Blech mit Mandelöhl bestrichen, leicht wieder abgetrocknet, und mit sehr weißem Zucker in großen Bogenzügen übersponnen (S. den vorhergehenden Artikel); dieses Überspinnen geschicht über dem Model. Dann wird aus etwas dickerem und goldgelbem Zucker ein schöner Reiger über ein Blech gesponnen. Der Bund wird mittelst leichten Bewegens behuthsam losgemacht und über dem Model gelassen, um die übrige Arbeit vollbringen zu können. Man spinnt aus dunkel gefärbtem Zucker, mittelst Gabeln, zwey starke Bund Fäden, die man über die reine Tafel breitet (S. den vorhergehenden Artikel), sie mit dem Messer in schmale Bunde theilt, etwas glättet, und weich, ungezwungen, in schönem Faltenwurf um den Helm windet. Diese Shawls werden da, wo sie zusammen spielen, mit großen Knöpfen befestiget oder vielmehr bedeckt; man hält an dem Orte, wo sie zusammen oder an dem großen Bund halten sollen, eine glühende Kohle, allein behuthsam, denn der Zucker schmilzt schnell, und man braucht nur sehr wenig von dieser Schmelze, um die Bande halten zu machen. Über dem ersten eygroßen Knopf, der durch Zusammenrollen

des gesponnenen Zuckers vollkommen rund gemacht werden kann, wird ein Mondschein aus den stark geglätteten Zuckerfäden gestochen, einen Augenblick an die glühende Kohle gehalten, und an den Bund gelegt; zwischen diesem Mondschein kommt der schöne Reiger, und wieder ein dem ersten gleich großer Knopf. Eine Krone beschließt das Ganze. Sie wird aus den gesponnenen und fest mit der Messerfläche geglätteten Zuckerfäden geschnitten; dann wird der anderthalb Zoll hohe Reif, der sich an der Wärme des Windofens leicht gehörig biegen läßt, vollkommen rund, auf die gewöhnliche Weise mit glühenden Kohlen zusammengeglättet, und eben so aufgesetzt, wodurch derselbe sogleich an dem Helme kleben bleibt. Dann werden einen Daumen breite und drey Daumen hohe spitzige Zacken aus eben den aus Zuckerfäden geglätteten Bändern geschnitten, und mittelst der glühenden Kohle inwendig des Reifes aufgeklebt. Die den Reifen zierenden Steine werden aus rubinrothem und smaragdgrünem Zucker gemacht, und auf bekannte Weise befestiget; nun wird das Kissen mit gefaumter Milch aufgefüllt (S. Abschn. von gefaumter Milch), der Bund von dem Model behuthsam genommen und darüber gesetzt.

In diesem Geiste werden alle Aufsätze dieser Art entworfen und ausgeführt; ihre leere Mitte muß immer ausgefüllt werden, theils mit gefaumter Milch, theils mit feiner Bäckerey, wie spanische Winde, Macronen, soufflirter Zucker u. dgl. oder auch und zwar mit vielem Erfolge, lebende Blumen mit hohen, gehörig spielenden Farben, die lieblich durchschimmernd Wohlgeruch hauchen.

Ein und vierzigster Abschnitt.

Von Aufsätzen der Kunstbäckerey.

Diese schönste Parthie der Kunstbäckerey begreift diejenigen Stücke und Aufsätze in sich, die die Verzierung und den Putz der Tafel zum Endzwecke haben, und folglich mehr zur Schau als zum directen Genusse des Gaumens aufgetischt werden.

Kenntniß der Zeichnung, des Effects, genaue Bekanntschaft mit den Meisterwerken der Architektur und Mahlerkunst sind dem Künstler hierbey unentbehrlich, der in seine Composition Schönheit und Ordnung bringen, und überhaupt in dieser Sphäre etwas leisten will.

Die Wahl des Stückes, der Styl, die Größe und Form kann nie rein willkührlich seyn. Die gemischte Gesellschaft der Gäste, die vornehme Gesellschaft, der festliche Ton, die große Veranlassung oder Gelegenheit, dann die Anzahl Gerichte, ihre Ordnung, endlich die Form der Tafel und die Anzahl der Stücke gegen einander selbst, müssen in Betracht gezogen werden.

Wenn auch nur halbgelungen und von den gröbsten Fehlern frey, so gefällt ein solcher Aufsatz doch immer dem Auge, das durch die Sympathie des Geschmacksinnes aufgeregt, zur freundlichen Nachsicht der strengen Regel des Ebenmaßes gestimmt wird; nicht so aber der Verstand, der über des Gaumens Empfänglichkeit herrscht, und oft dessen eigensinniger Tyrann wird. Vor diesem harten Sinn muß die Kunst, besonders hier, wo der Gaumen keinen sonderlichen Genuß in Anschlag bringen kann, stets etwas in Bereitschaft haben, um ihn auf ihre Seite zu bringen, so z. B. eine correcte Zeichnung, einen schönen Einklang der Farben, eine interessante Composition, eine schöne zum Grunde liegende Idee u. dgl. m. Treffen aber diese himmlischen Kunst-Ingredienzen in ihrem Wirken zusammen, so entstehen Meisterwerke.

Man kann aus dem Gesagten ersehen, welch eine Menge Vorkenntnisse, erworbene Geschicklichkeiten, mit hohem Kunstsinn gepaart, zu dieser Arbeit erforderlich sind, um hieraus schließen zu können, daß es nicht einem jeden gewährt werden kann, seine Fantasien auszukramen, um ein unförmliches, sinnloses Werk zu schaffen.

Die Aufsätze überhaupt werden in vier Gattungen eingetheilt, nähmlich: in Aufsätze der schönen Architektur, in jene der Ruinen, in die des Grotesken, und endlich in die Nachbildungen der Gefäße; aus welchen wieder nur dasjenige gewählt wird, das mit

wenigstem Kunstaufwande den größten Effect hervorbringt, so z. B. aus der schönen Architektur: Tempel, Lusthäuser, Rotunden und dergleichen; Ruinen aller Art; aus dem Grotesken: Einsiedler-Capellen, Tempel und Bauernhäuser, und aus der Nachbildung der Gefäße, Körbe, Vasen, Staffeley, Dreyfüße u. dgl. Es liegt hierin ein unerschöpflicher Vorrath an wunderschönen Gebilden.

Das schätzbare Werk des Herrn Carême, aus welchem die meisten hier aufgezeichneten Aufsätze entlehnt sind, gibt ihrer eine so große Menge, daß ein Künstler, der sie alle ausführen wollte, sein ganzes Leben hindurch beschäftigt seyn würde.

Der durch die unumgänglich nöthige Ökonomie beschränkte Raum dieses Werkes erlaubt nicht, mich über diesen Gegenstand gehörig auszudehnen; diejenigen, die sich diesem Theile der Kunstbäckerey besonders widmen wollen, müssen das Werk des Herrn Carême zur Hand nehmen.

Korb mit Früchten, Kupfertafel 7. Figur 1. (Corbeille garnie de Fruits.)

Der erste oder unterste Sockel dieses Aufsatzes ist aus hartem, festgetrockneten Zuckerteig (S. Tragant-Teig) von neun Zoll im Durchmesser und zwey Zoll Höhe gemacht. Es wird nähmlich eine zwey Linien dicke Platte von neun Zoll im Durchmesser aus hartem Teig geschnitten, mit spitzem Messer fein getupft; eben so wird eine zweyte von sieben Zoll im Durchmesser ausgeschnitten und über ein sehr glattes Blech gereiht. Von demselben Teig wird ungefähr ein zwey Zoll hoher Reif um eine genaue runde Casserole von sechs Zoll im Durchmesser, die mit Butter leicht bestrichen ist, gewunden, mit Papier, das ebenfalls leicht mit Butter bestrichen ward, überwunden, und mit Spagat überbunden. Dann wird um eine andere genau runde Casserole, von vier und einen halben Zoll im Durchmesser; von demselben Teig, ein drey Zoll hoher Reif dem ersten gleich gebogen und mit Papier überbunden; endlich die letzte Platte von fünf Zoll ausgeschnitten, fein getupft, und nun alles sehr langsam goldgelb gebacken; die Hitze

dürfte 35 Grad Reaumur haben. (S. Einleitung.) Nach dem vollkommenen Erkalten werden die Platten und Reife, die hier und da aus der Form getreten seyn könnten, mit einer groben Feile gleich gefeilt und endlich zusammengesetzt. Der erste Reif wird an beyden Rändern mit Tragant-Kitt bestrichen (S. Abschn. von Tragant-Teig), über die erste Platte gestellt und mit der zweyten überlegt und leicht niedergepreßt; über diese Platte kommt nun der zweyte Reif, und über diesen die dritte Platte, den erstern gleich, mit Tragant-Kitt befestigt, und nun bey Seite an einen trockenen Ort zum Festwerden gestellt; denn der Kitt braucht einige Zeit zum Trocknen. Indessen wird zur Bereitung des Körbchens geschritten: man preßt eine Platte festen Tragant-Teig von grüner Farbe (S. Abschn. vom Tragant-Teig) in einen schönen Holzschnitt-Model von feinem Gitter, schneidet das übrige des Teiges mit einem scharfen Messer geschickt herab, so daß das Gitter rein durchsichtig wird, ohne jedoch den Model zu beschädigen. Dieses Gitter wird nun mittelst eines etwas feuchten Stückchens Tragant-Teiges durch das Antupfen aus dem Schnitte gehoben und über eine Steinplatte gelegt. Die zu dieser Arbeit geeigneten Model sind gewöhnlich neun Zoll lang und vier bis fünf Zoll breit. Ein Gitter von dieser Größe ganz und fehlerfrey zu schneiden, hat eigene Schwierigkeiten; angenommen, daß man der Leichtigkeit wegen nur die Hälfte der Platte schnitte, so hätte man mit acht solcher Platten genug. Nun wird der gegebenen Zeichnung nach, aus Holz, von neun Zoll im obersten Durchmesser bis auf vier Zoll herabgeschweift, von sechs Zoll Höhe, eine sehr rein und glatt gedrechselte Form mit Butter bestrichen und mit den Gittern belegt; sie werden so zugeschnitten, daß sie genau zusammenpassen. Alle diese Schnitten werden nun mittelst eines feinen Pinsels etwas mit Wasser befeuchtet und leicht zusammengeschoben; der Festigkeit wegen wird eine jede Zusammenspielung mit einigen geflochtenen Leistchen, die leicht befeuchtet werden, belegt; die Mitte wird aus eben dieser Absicht mit einem stärkeren Bändchen belegt, und der obere, wie der untere äußerste Rand, ebenfalls so befestigt. Nach dem gehörigen Trock

nen und Festwerden bringt man das Ganze nahe an einen Ofen oder auch Windofen, und dreht es herum, bis die Butter an der Form schmilzt, und das Körbchen loslös't, das man nun behuthsam herabnimmt. Anderthalb Zoll tief von der obersten Schweifung wird eine gehörig nach dieser Größe geschnittene Platte Tragant-Teig, die ebenfalls etwas übertrocknet ist, gelegt; allein, damit die Schwere, die über dieser Platte zu liegen kommt, dieselbe nicht in das Körbchen preßt, und es so aus einander brechen möchte, wird sie durch eine anderthalb Zoll breite Röhre, die am Grunde befestigt wird, gehörig unterstützt. Nun wird der Sockel mit etwas dünnem Eise überzogen und mit feingeschnittenen Pistazien bestäubt, so daß das Ganze zart grün wird. Das Körbchen kommt über die Mitte des Sockels zu stehen, und wird mit Tragant-Kitt befestigt. Der vorstehende Rand der untersten Platte wird mit ausgehohlten Brandteig-Kräpfchen, die mit gefaumter Milch angefüllt sind, bekränzt; der Rand der zweyten Platte wird mit geperlten Zuckerteig-Blättchen belegt, und die dritte oder die letzte Platte wird mit glasirten Butterringchen eingefaßt; das Körbchen endlich mit aus Tragant-Teig bereiteten Orangen oder Pfirsichen und Orangen-Blättern gehäuft aufdressirt.

Das Obst wird gewöhnlich aus weißem Mandelteig gemacht, und hernach gemahlt: man hat nähmlich aus Holz oder aus Blech geschlagene Formen, die eine Hälfte des vorzustellenden Obstes darstellen; man legt eine dünne Platte Mandelteig (S. Abschn. vom Mandelteig) über die Vertiefung, bestäubt ihn mit feinem Zucker, und preßt ihn so lange hinein, bis die Form vollkommen erlangt ist; dann wird das übrige nach dem scharfen Rande der Vertiefung glatt weggeschnitten, und die Hälfte der Frucht mittelst des Tupfens eines etwas angefeuchteten Tragant-Teiges herausgehoben. Zwey solche Hälften mit etwas in Wasser aufgelös'tem Tragant zusammengeklebt, geben eine schön geformte Frucht, die, zart bemahlt, von großem Effect wird.

Wird das Körbchen von hartem Zuckerteig geflochten, und so gehalten, daß es einige Schwere gut tragen kann, so wird die Frucht mit Äpfel- oder Kittensulz angefüllt.

Das Ganze über einer mit Servietten belegten Schüssel aufgestellt, und unter einer gewissen Anzahl Gerichten aufgetischt, gibt einen schönen Anblick; allein Geschicklichkeit und Behuthsamkeit bleiben zwey unerläßliche Bedingnisse zur Erreichung dieses Endzweckes.

Schale mit Obst über einem Bund Binsen, Kupfertafel 7, Figur 2. (Coupe garnie de Fruits.)

Der untere Sockel dieses Aufsatzes ist aus hartem Zuckerteig mit Pistazien bestäubt, der vorstehende Rand der untern Platte mit gestürzten Butterkräpfchen rund herum belegt, die mit rother Ribiselsulz in dünnen Fäden überzogen sind; der zweyte Sockel besteht aus Mandelschnitten, die, sehr genau geschnitten, an einander aufgestellt, mit Tragant-Kitt befestigt sind; der Fuß dieses Sockels wird mit kleinen spanischen Winden, die mit gefaumter Milch angefüllt sind, bekränzt. Über diesen Sockel kommt eine Platte aus hartem Zuckerteig, die sechs Zoll im Durchmesser haben könnte (S. den vorhergehenden Aufsatz); über diese Platte kommt nun ein Bund Binsen aus hartem Zuckerteig, der grün gefärbt ist, wozu die Kätzchen mit Chocolade-Eis überzogen worden sind. Dieser Bund, von vierthalb Zoll in seinem Durchmesser, fest zusammengebunden und über dem Faden mit einem braunen Bändchen Tragant-Teig überlegt, wird oben, wo die Blätter in zierlichem Bug sich aus einander theilen, so gleich gehalten, daß eine Platte Zuckerteig, von vier Zoll im Durchmesser, mit einiger Sicherheit darüber befestiget werden kann. Diese Platte wird mit gleichgroßen runden Plättchen Zuckerteig besetzt; über dieses kommt endlich eine aus Mandelteig (S. Abschn. vom Mandelteig) verfertigte Schale, die mit feingesponnenem Zucker überzogen ist, und nun wird sie mit Orangen, aus gelbem Mandelteig bereitet, angefüllt, und mit zart grünen Orangen-Blättern aus eben dem Teige unterlegt. Das Ganze muß zart gehalten werden. Die Idee ist übrigens neuer und der Aufsatz eleganter als der vorhergehende.

Vase aus gerösteten Mandeln mit Ananas, Kupfertafel 7, Figur 3. (Vase en Nougat garni d'Ananas.)

Man hat zur Bereitung solcher Vasen Formen aus Granit oder sonst einem harten Stein, die aus vier Theilen bestehen; man macht diese Theile lauwarm, bestreicht sie mit Mandelöhl, und belegt sie anderthalb Linien dick mit gerösteten Mandeln. (S. Abschn. von gerösteten Mandeln.) Sobald alle Theile belegt sind, welches möglichst schnell geschehen muß, so wird die Vase zusammengesetzt, mit Spagat zur gehörigen Festigkeit überbunden, und nun von innen die Theile zusammengeschoben und mit kleinen Theilen gerösteter Mandeln befestigt; ist nun alles beendigt, so wird die Form zum völligen Erkalten bey Seite gesetzt, endlich aufgebunden und behuthsam von einander genommen, so daß die Vase von schöner Form rein gebildet da steht. Sie wird über zwey über einander stehende Sockel (S. d. vorhergehenden), deren unterer wenigstens neun Zoll im Durchmesser haben muß, gestellt und befestigt. Der vorstehende Rand des untern Sockels wird mit kleinem Herzogsbrot, das mit Pistazien-Stiften besäet ist, bekränzt; jene des zweyten Sockels mit kleinen Torteletten, und die Vase selbst, mit Ananas, die aus gelbem Teig bereitet werden. (S. die Früchte des ersten Aufsatzes.) Die stark eingelegten Blätter sind aus sechsmahl geschlagenem Butterteig (S. Abschn. vom Buttterteig) weiß gebacken und mit sehr fein geschnittenen Pistazien bestäubt.

Griechischer Dreyfuß, Kupfertafel 7, Figur 4. (La Cassolette grecque.)

Der vorstehende Aufsatz muß sich durch schöne richtige Zeichnung und feinen Bau bemerkbar machen; die Ausführung ist übrigens schwieriger, als man im ersten Augenblicke glauben möchte. Der Zuckerteig, aus welchem der ganze Dreyfuß bereitet ist, muß sehr hart seyn, damit die ziemlich schwachen Stäbe die Kuppel mit einiger Sicherheit halten können. Die beyden ersteren Unterlagen sind aus Zuckerteig, der mit Chocolade erdbraun gefärbt ist, und bilden Aufwürfe wie Pölster; die zwey über diesen ste-

henden sind aus gerösteten Mandeln, die sehr blond gehalten werden. Über diese kommt nun der Dreyfuß aus Zuckerteig mit sehr feingeschnittenen und rothgefärbten Mandeln bestäubt; die Füße werden zur größeren Sicherheit mit Zwischenstäbchen verbunden und unterstützt. Die Hälfte einer Kuppel aus weißem Mandelteig wird über dem Dreyfuß befestigt, mit wohlriechendem Rauchwerk gefüllt, und mit einer zweyten, zierlich durchsichtigen, aus Tragant-Teig bereiteten Kuppel bedeckt, und im Augenblicke des Auftischens angebunden. Um das Verbrennen der Kuppel zu hindern, wird das Rauchwerk gewöhnlich in ein sehr dünnes blechernes Schüsselchen gefüllt. Man kann übrigens den leeren Raum der Kuppel, statt mit Rauchwerk, mit verschiedener feiner Bäckerey anfüllen, wie z. B. mit spanischen Winden, Mandeln, Pusseln, Brandteig Krapfeln u. dgl. m.; so wie man auch um den Sockel verschiedenes Backwerk herumlegen kann.

So ein Aufsatz kann sich mehrere Wochen, ja Monathe lang halten, und folglich die Bereitung nach Bequemlichkeit ziemlich lange voraus angefangen werden; denn ist der Kitt aus Tragant einmahl trocken, so läßt er nicht mehr nach, der Bruch müßte nur an einer andern Stelle geschehen; allein der Ort der Aufbewahrung muß nothwendiger Weise sehr trocken seyn.

Eine Ruine, Kupfertafel 10, Figur 1. (Une Ruine.)

Diese kleine Ruine wird aus Mandelteig gemacht. (S. Abschnitt v. Mandelteig.) Der untere Sockel von dritthalb Zoll Höhe bekommt eine Platte, die einen halben Zoll tief im Sockel steht, über welcher die Säulen über ihre Postamente ruhen. Sie tragen ein Stück Gemäuer, das den Zusammensturz drohet; man sieht hier und da ein Büschchen Moos aus den Säulen sprossen, so wie der Boden des Sockels ganz mit Moos bewachsen ist; das Ganze ruhet über einer einen Zoll hohen Unterlage von gesponnenem Zucker (S. Abschn. vom Zucker), gleichsam als wenn es mit Wasser umgeben wäre. Das Moos wird aus grünem, aber etwas leichtem Tragant-Teig bereitet, mittelst des Durchpressens durch ein grobes Sieb. Die Säulen werden über gedrechselte

Säulen von Holz gemacht, und mittelst feinen Tragant-Kittes zusammengeklebt. Das Ganze ist höchst einfach und von leichter Ausführung.

Eine Windmühle, Kupfertafel 8, Figur 1. (Un Moulin à Vent.)

Der Sockel zu dieser Windmühle besteht aus zwey starken Platten Zuckerteig von zehn Zoll im Durchmesser (S. Abschn. vom Tragant-Teig) mittelst Butter-Canapés (S. Abschn. v. Butterteig), die sehr gleich zugeschnitten worden sind, mit Tragant-Kitt über einander befestigt; bey Sockeln dieser Größe muß die Mitte der obern Platte unterlegt werden, um dem möglichen Sturz des Ganzen vorzubeugen. Die Höhe muß wenigstens drey Zoll betragen. Der Rand der obern Platte wird zwey Zoll breit rund herum mit dünnem Eise bestrichen, und mit feingeschnittenen Pistazien bestäubt. Die Mitte wird mit Schnitten Zuckerteig so aufgestellt und mit Kitt verklebt, daß man ein Skelett zu einer Brücke daraus erhält, dieses wird mit kleinen, verschiedenfarbig glasirten Brandteig-Krapfeln (S. Abschn. v. Brandteig) mittelst gebrannten Zuckers aufgeschichtet, bis man eine der Zeichnung ähnliche Felsenhöhle erhält. Die runde Mühle wird aus Mandelteig bereitet (S. Abschn. vom Mandelteig); es wird nähmlich eine glatte, blechene Form von sieben Zoll Höhe auf sechs Zoll im Durchmesser leicht mit Butter bestrichen, und mit einer Messerrücken dicken Platte aus Mandelteig, die mit einem gestreiften Walker gewalkt worden ist, und dadurch das Ansehen über einander liegender Breter erhält, überzogen, und genau zusammengekittet. Dann wird das Dach von leicht geschweifter und in der Spitze sich verlierender Form aus Blech, aus gleicher Platte Teig geschnitten und zusammengekittet. Beyde Stücke werden dann bis zum völligen Trocknen und Festwerden in den Wärmkasten gestellt. Während dieser Zeit werden die Flügel bereitet; die Leisten und Stäbe sind aus hartem Zuckerteig fest gebacken und zierlich zugefeilt, dann genau zusammengekittet; das durchflochtene Leinen ist aus feingesponnenem Zucker. Der in

schmale Bänder gestreifte Zucker (S. Abschn. v. d. Sultane) wird durch die Querstäbchen der Flügel gezogen und an den Enden befestiget. Endlich wird das Geländer und die Stiege verfertiget, und das Ganze zusammengesetzt. Die Bekränzung der untern Platte des Sockels besteht aus gerösteten Mandeln in kleinen Formen.

Aegyptisches Belvedere, Kupfertafel 8, Figur 2. (Belvedère égyptien.)

Dieses Stück ist viereckig, folglich zwölfsäulig, und aus weißem Mandelteig bereitet, der dem weißen, feinen Sandstein am nächsten kommt. Der Sockel ist aus hartem Zuckerteig stark gehalten, über welchem die Staffeln aus feinem, blau, braun und weiß melirten harten Biscoten-Teig geschnitten, aufgestellt und befestiget werden. (S. Abschn. vom Biscoten-Teig.) Die Einfassung der untern Platte ist aus Butter-Mondscheinchen, die mit Weichsel- und Marillen-Marmelade verziert werden.

Springbrunn, Kupfertafel 9, Figur 1. (Une Fontaine.)

Aufsätze aus der Baukunst müssen, ohne den Zauber des Farbenspiels, das Auge fesseln und den Geist beschäftigen; allein ganz farbenlos können sie nun auch nicht erscheinen; so variirt fast unbemerkbar der Sockel aus blau melirtem Granit gegen die kleinen Sockel der Säulen, und diese selbst, wie überhaupt das Ganze. Das Dach ist rothbraun, ziegel- oder kupferfarbig, oder auch grün, die Bronze nachahmend; die Sonne, mit den Pfeilen durchschossen, ist vergoldet, so wie diese selbst. Die Zeichnung muß höchst correct, und die Ausführung sehr sorgsam und zierlich seyn.

Der untere Sockel wird mit Zuckerschnitten bekränzt; obenauf kommen Brandteig-Krapfel; der Sockel des Springbrunnens ist aus hartem Zuckerteig, mit granitähnlichem im Quadrat geschnittenen Biscoten-Teig aufgetragen (S. Abschn. vom Zucker- und Biscoten-Teig); das Übrige ist von weißem Mandelteig (S. Abschn. vom Mandelteig), das Dach vom Tragant, in Holzschnitt gepreßt, das Schuppen bildet. Das Wasser wird aus

gesponnenem, sehr weiß gehaltenem Zucker gemacht (S. Abschnitt von gesponnenem Zucker.) Der Brunn ist vierseitig von sechzehn Säulen.

Eine Rotunde, Kupfertafel 10, Figur 2. (Une Rotonde rustique.)

Der unterste Sockel ist aus hartem Zuckerteig, mit gerösteten Mandelschnitten bekränzt (S. den Korb mit Obst); über diesen kommt ein Skelet von hartem Zuckerteig (S. Abschn. vom Tragant-Teig), mit Tragant-Kitt zusammen geklebt, so daß man eine Art Brücke bekommt, die mit länglichen Kräpfchen von Brandteig mittelst zerlassenem Zucker ganz bedeckt wird (S. Abschn. vom Brandteig); über diese kommt wieder eine Platte von hartem Zuckerteig. Nun wird die Rotunde von sechs Säulen darüber gesetzt. Die Säulen sind aus hartem Zuckerteig, über Holzstöckchen gebacken; die Äste bildenden Capitäler werden besonders an die Hauptstämme angeklebt, dann dieselben mit Syrup bestrichen, und mit feingeschnittenen, braun gefärbten Mandeln bestreut. (S. Abschn. von Mandeln.) Diese Säulen bekränzt eine Platte aus Zuckerteig, mit einem leichten Skelet aus eben diesem Teige, welches die Kuppel oder vielmehr das Dach bildet; es wird mit Butterschnitten (Canapé, s. Abschn. von Butterteig) belegt; man schneidet diese Schnitten in gehörigem Triangel, taucht das unten zulaufende Ende in Syrup, dann in feingeschnittene grüngefärbte Mandeln, und klebt eines über das andere genau anpassend über das Skelet. Über diese Kuppel kommt eine zweyte Rotunde aus vier Säulen, der ersten gleich bedeckt, und mit einem Ringchen und einer spitzen Keule beendet.

Solche Aufsätze werden unter die leichtesten in der Behandlung und die dankbarsten im Effect gerechnet. Es mag wohl daher kommen, weil es höchst ungezwungen, einfach in der Idee, und aus lauter eßbaren, sehr schmackhaften Ingredienzen zu bestehen scheint. Die Ausführung ist sehr leicht, worin selbst der Anfänger glänzen kann.

Der Effect dieses Aufsatzes kann übrigens sehr erhöht werden,

wenn man nähmlich die Säulen aus gerösteten Mandeln (S. Abschn. von gerösteten Mandeln) und das Dach von gesponnenem Zucker macht. (S. Abschn. von gesponnenem Zucker.)

Körbchenbaum, Kupfertafel 10, Figur 3. (Arbuste portant de petits Paniers.)

Der untere Sockel kann neun Zoll im Durchmesser und vier Zoll Höhe haben; er besteht aus zwey Platten hartem Zuckerteig (S. Abschn. vom Zuckerteig) und gerollten Hohlhippen; diese werden nähmlich sehr gleich zugeschnitten, und mit Caramel-Zucker anderthalb Zoll breit inwendig der untern Platte angeklebt, und die zweyte darüber befestigt. Der zweyte Sockel, dritthalb Zoll hoch, wird eben so gemacht; über diesen kommt nun der aus gerösteten Mandeln bereitete Baum. (S. Abschnitt von gerösteten Mandeln.) Die Mandeln müssen feinbrößlig geschnitten werden, um den feinen Zweigen einige Sicherheit geben zu können. Der Baum wird ungefähr zwey Zoll stark und sechs Zoll hoch, gegen das Ende verlierend, aus zwey Linien dünn gewalktem Mandelgrilling zusammen gerollt. Die Äste, die mit aufgebogenen Endspitzen versehen sind, werden an den Stamm geklebt. Es werden nun aus Tragant Teig von grüner Farbe, in feindurchsichtigem Gitter, zierliche Körbchen mit Hängchen gemacht, und nach einigem Abtrocknen, mit leichtem und feinem Backwerk, aus spanischen Winden, Biscoten, Mandelpusseln, sufflirtem Zucker oder gefaumter Milch, oder auch einer schönen durchsichtigen Sulz angefüllt und an die Äste aufgehangen. Die vorstehenden Ränder oder Blätter werden mit Backwerk verschiedener Art besetzt. Die Spitzen der Äste werden aber vor dem Aufsetzen an den Stamm in Syrup getaucht, und mit feinfädig geschnittenen Pistazien besäet. Das ganze muß, schön gearbeitet, großen Effect hervorbringen. Man braucht übrigens die Vorsicht, die Körbchen nicht eher aufzuhängen, bis man den Aufsatz auf die Tafel setzt, um dem Sinken vorzubeugen, das nach langem Hängen, und wenn die Schwere noch so gering wäre, dennoch erfolgen müßte.

Bund Korn, Kupfertafel 10, Figur 4. (Gerbe du Blé.)

Man kann nicht leicht eine einfachere und schönere Idee haben, als Hr. Carême hatte, da er diesen Aufsatz entwarf; selbst die Ausführung ist leicht, wenn gleich der unvergleichliche Effect große und schwierige Arbeit voraussetzt. Der untere Sockel ist aus gerösteten Mandeln von drey und einem halben Zoll Höhe und neun Zoll im Durchmesser; der zweyte Sockel aus Butterschnitten mit Pistazien bestäubt; der Bund ist aus Stäben und Blättern, weißgebackenem Butterteig, die Ähren und feine Fäden sind aus gesponnenem Zucker. (S. Abschn. v. gesponnenem Zucker.) Das Ganze muß sehr sorgsam und zierlich gearbeitet werden. Das Band ist aus Zucker in dicken Fäden stark über eine drey Zoll im Durchmesser starke Walze aus Blech, vielfältig gesponnen und dann herabgenommen. Es werden hernach vier starke Stäbe von dem vorbereiteten Butterteig, mit den Enden in Caramel getaucht, über die Platte inwendig des Bandes gesetzt, das man mit der linken Hand drey Zoll hoch hält; wenn sie nun in gleicher Entfernung von einander angeklebt sind, so werden sie auch mittelst Caramels an das Band geklebt, und nun werden die übrigen Ähren und Blätter in Caramel getaucht und hinein gestellt, so daß es einen schönen, vollen, drey Zoll im Durchmesser haltenden und sieben Zoll hohen Bund gibt; das Band wird noch überdieß hier und da mit Caramel an den Bund befestigt. Die vorstehenden Ränder der Sockel werden mit verschiedenem feinen Backwerk besetzt, damit die Gäste, nach gefälligem Besehen, etwas zu beliebigem Kauen haben; denn die eigentlichen Aufsätze werden sehr selten bey der Tafel angegriffen.

In diesem Geiste gehen nun solche Aufsätze in's Unendliche fort; denn es gibt wenig Gegenstände, die unter geschickten Händen hierzu nicht geeignet wären. Der Künstler muß seine Idee gut fassen, dann in's kleinste Detail gehen, die Theile und Theilchen genau bestimmen, wie sie zusammengesetzt werden können, und dann erst zur Ausführung schreiten. Tragant-Teig von einer

jeden Farbe, Mandelteig ebenfalls vielfärbig, harter Zuckerteig, gesponnener Zucker, Tragant-Kitt und so viel andere Ingredienzen, die zu solchen Kunst-Producten gehören, sind sämmtlich, obgleich etwas zerstreut, in diesem Werke vorfindig. Ein feiner Farbensinn, der Sinn des genauesten Ebenmaßes, gesunde Beurtheilungskraft, selbst Ordnungssinn wird bey dem Künstler vorausgesetzt, und ihm daher das Schöne dieser Kunst ohne Einschränkung überlassen.

Inhalt
des zweyten Theiles.

*

Vierter Abschnitt.

Von dem mürben Teig und den daraus bereiteten Gerichten.

	Seite
Mürber Teig . . .	25
Mürbe Pastete . . .	—
Mürbe Pastete von Kapauner-Kernfett-Fasche . .	27
Mürbe Pastete von Wildpret-Fasche	28
Mürbe Pastete von Schillnocken	—

Fünfter Abschnitt.

Von Casserole-Pasteten.

Casserole-Pastete von Tauben mit Trüffeln . . .	28
Casserole-Pastete v. Wachteln	30
Casserole-Pastete mit Moosschnepfen	—
Casserole-Pastete mit braunem Ragout . . .	—
Casserole-Pastete mit Maccaroni	31
Casserole-Pastete von Maccaroni mit Escalope von Hasen	31
Casserole-Pastete von Maccaroni mit braunem Ragout	—
Casserole-Pastete von Maccaroni mit Fasten-Ragout .	—
Casserole-Pastete auf französische Art	—

Sechster Abschnitt.

Von dressirten Pasteten.

Dressirte Pastete mit braunem Ragout, oder Ragout-Pastete	32
Dressirte Pastete von Moosschnepfen mit Trüffeln .	33
Dressirte Pastete von Wachteln mit Champignons .	34
Dressirte Pastete von Krammets-Vögeln . . .	—
Dressirte Pastete von kleinen Vögeln mit feinen Kräutern	—
Dressirte Pastete von Obergaum mit Trüffeln . .	35
Dressirte Pastete von Kalbsbriesen	36
Dressirte Pastete mit Ragout-Montglas . . .	—
Dressirte Pastete von Lachsen	37
Dressirte Pastete von Schillschnitten	—
Dressirte Pastete von gemischter Grünspeise . . .	38

Siebenter Abschnitt.

Von Gerichten, die, in Schmalz gebacken, als Mehlspeisen aufgetischt werden.

Gebackene Chocolade-Schnitten	40
Gebackene Milchschnitten mit Vanille	41
Gebackene Marillenschnitten .	—
Gebackene Erdbeerschnitten .	42
Gebackene Mandelschnitten .	—
Gebackene Pistazienschnitten .	43
Gebackene Puddingschnitten auf englische Art . .	44
Gebackene Mandelmilchschnitten	—
Reißcroquetten mit Mandeln	45
Reißcroquetten mit Kaffeh .	—
Croquetten von Nudeln mit Cedraten	46
Croquetten von Kartoffeln (Erdäpfeln) mit Vanille .	—
Croquetten von Kastanien .	47
Croquetten auf französ. Art	48
Croquetten auf französische Art mit Chocolade . .	—

Achter Abschnitt.

Von Gerichten, die als Mehlspeisen und Backwerk aufgenommen werden.

Neunter Abschnitt.

Von Milchspeisen.

Zehnter Abschnitt.

Von Auflaufen.

Eilfter Abschnitt.

Von den Flankenauflaufen. (Mittelsätze als Mehlspeisen.)

Zwölfter Abschnitt.

Von Krusten mit Obst.

Dreyzehnter Abschnitt.

Von Charlotten.

Vierzehnter Abschnitt.

Von Äpfelgerichten mit Butter.

Fünfzehnter Abschnitt.

Von englischen Puddings.

Sechzehnter Abschnitt.

Von verschiedenen Kuchen.

Siebenzehnter Abschnitt.

Von feinen Köcheln.

Achtzehnter Abschnitt.

Von gesprudelter Milch.

Neunzehnter Abschnitt.

Von Milchgerichten, die mit Dunst behandelt werden.

Zwanzigster Abschnitt.

Von gesulzter Milch.

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Von gefaumter Milch.

Zwey und zwanzigster Abschnitt.

Von gefaumter Milchsulz.

Drey und zwanzigſter Abſchnitt.

Von Mandelſulzen.

Vier und zwanzigſter Abſchnitt.

Von klaren Sulzen.

Fünf und zwanzigster Abschnitt.

Vom Butterteig.

Sechs und zwanzigster Abschnitt.

Vom Backwerk aus viermahl geschlagenem Butterteig.

Sieben und zwanzigster Abschnitt.

Vom Backwerk aus fünfmahl geschlagenem Butterteig.

Acht und zwanzigster Abschnitt.

Von Bleykuchen.

Neun und zwanzigster Abschnitt.

Von Apostelkuchen.

Dreyßigster Abschnitt.

Vom Kugelhupf.

Ein und dreyßigster Abschnitt.

Vom Brandteig.

Zwey und dreyßigster Abschnitt.

Vom Eyer- oder Nudelteig.

Drey und dreyßigster Abschnitt.

Vom Zuckerteig.

Vier und dreyßigster Abschnitt.

Vom kleinen Backwerk nach Carême.

Fünf und dreyßigster Abschnitt.

Von Gerichten aus gerösteten Mandeln. (Mandel-Grillage)

Sechs und dreyßigster Abschnitt.

Von dressirten Obstspeisen (nach Carême).

Sieben und dreyßigster Abschnitt.

Von kalten Pasteten.

Acht und dreyßigster Abschnitt.

Von Gebäcken aus spanischen Winden.

Neun und dreyßigster Abschnitt.

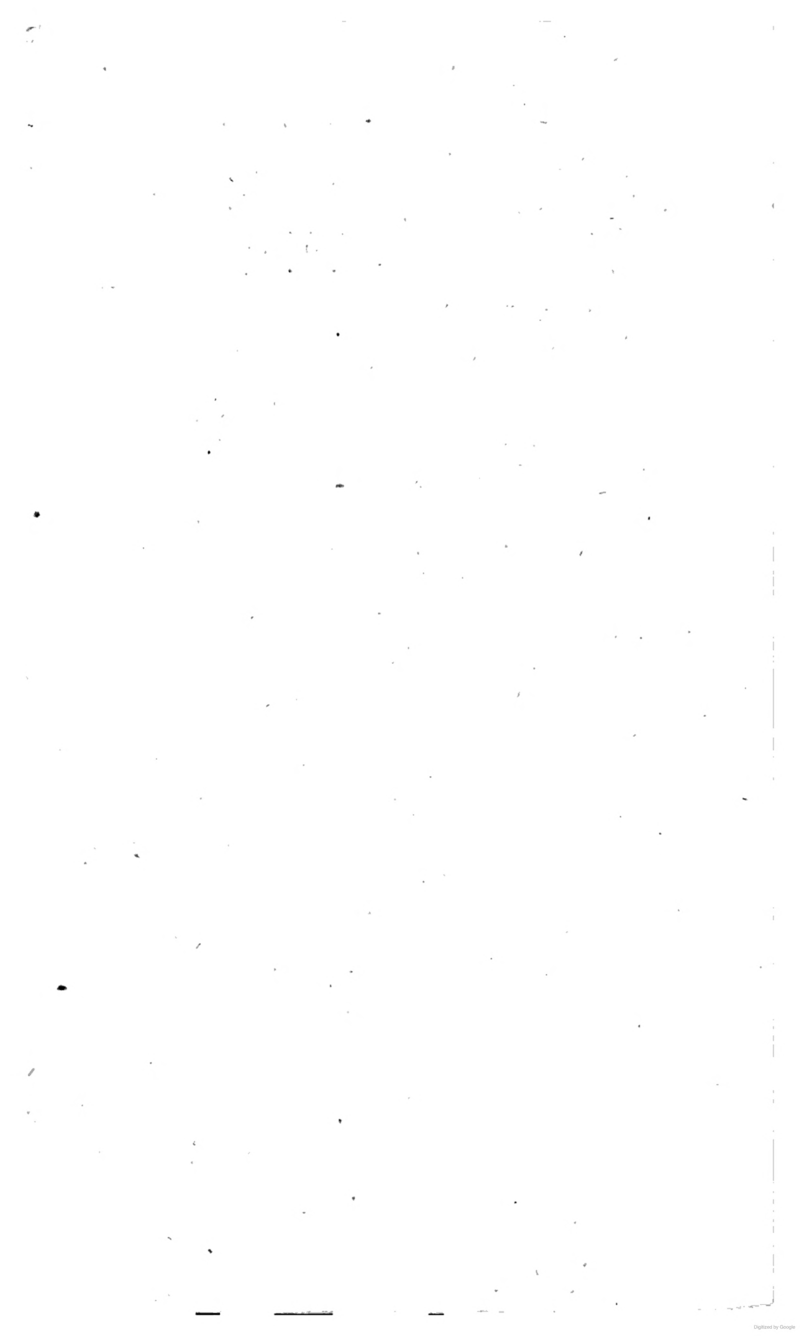
Von großen Stücken der Bäckerey, die im Allgemeinen unter der Benennung als Torten erscheinen.

Vierzigster Abschnitt.

Von Gerichten aus gesponnenem Zucker nach Carême.

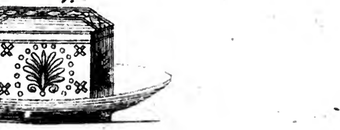
Ein und vierzigster Abschnitt.

Von Aufsätzen der Kunstbäckerey.



Tab. I.

1.



Warme Pastete

2.

Warme Pastete.

3.

Casserol Pastete.

4.

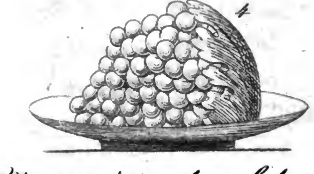
Casserol Pastete.

Tab. II.

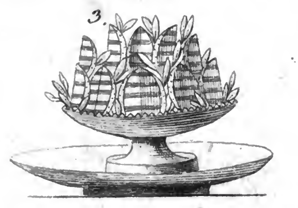
Gesulzte Mandelmilch mit Kaffeh.

1.

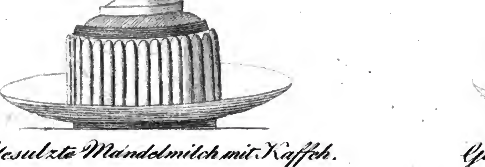
Gesulzte Milch mit Chocolate.



Muskatweintrauben-Sulz.



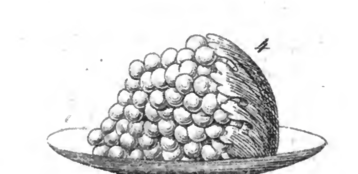
Gestreifte Orangen-Sulz in ihren Schalen.



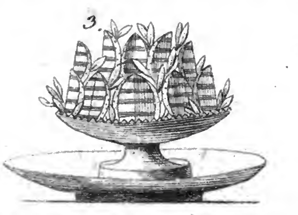
Gesulzte Mandelmilch mit Kaffeh.

1.

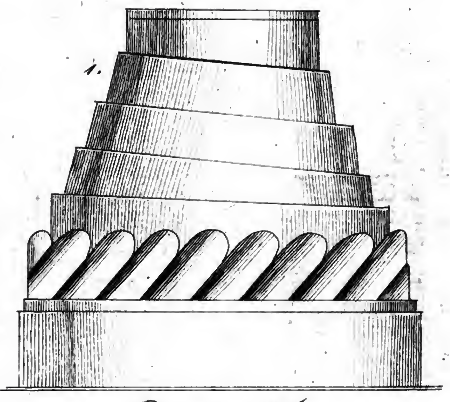
Gesulzte Milch mit Chocolate.



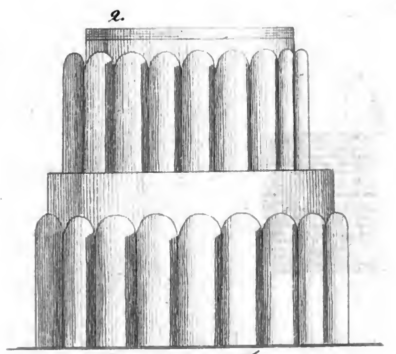
Muskatweintrauben-Sulz.



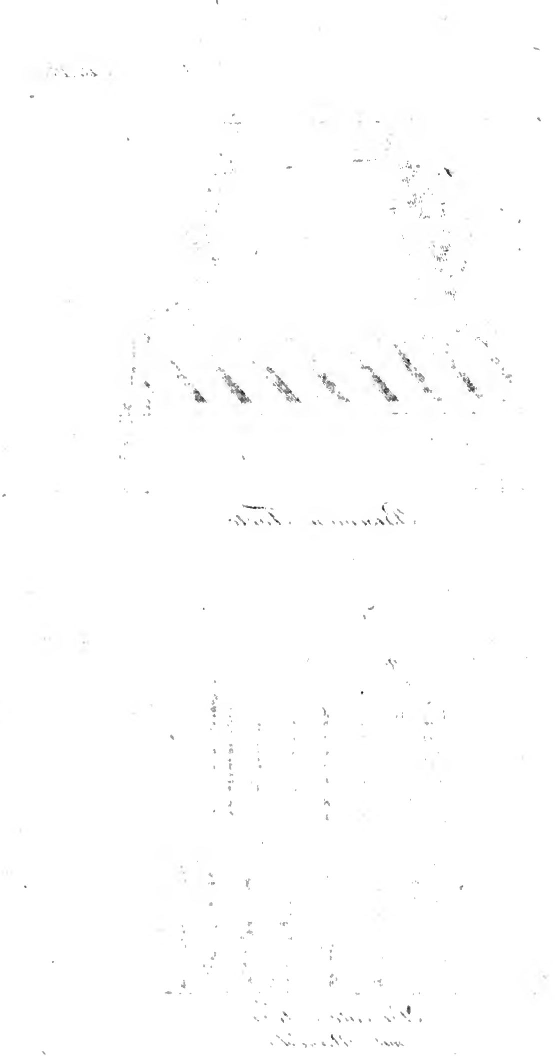
Gestreifte Orangen-Sulz in ihren Schalen.



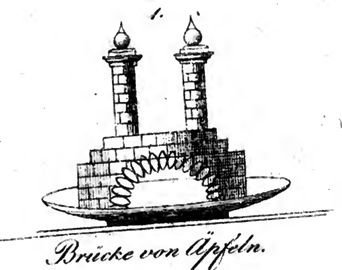
Biscoten-Torte



Biscoten-Torte
mit Mandeln.



1.



Brücke von Äpfeln.

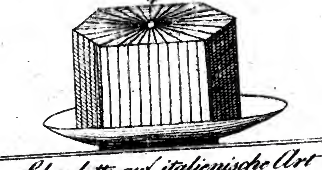
2.

Brunnen von Äpfeln.

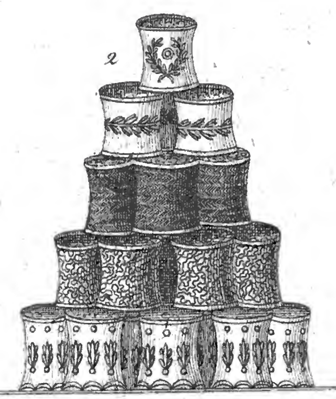
3

Kruste aus wälschen Nüßen.

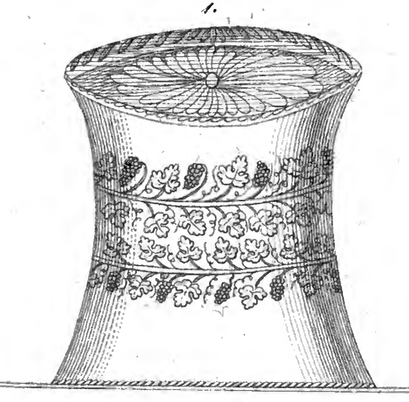
4



Scharlotte auf italienische Art

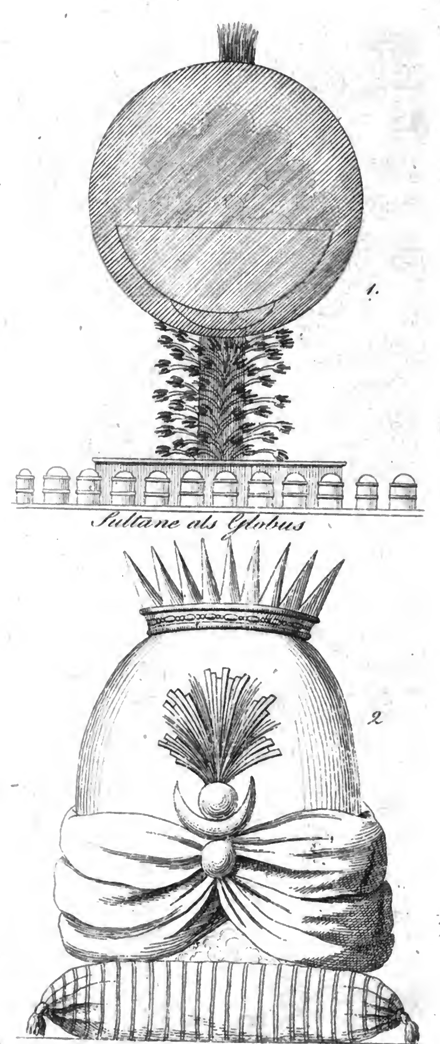


Kalte Pasteten.



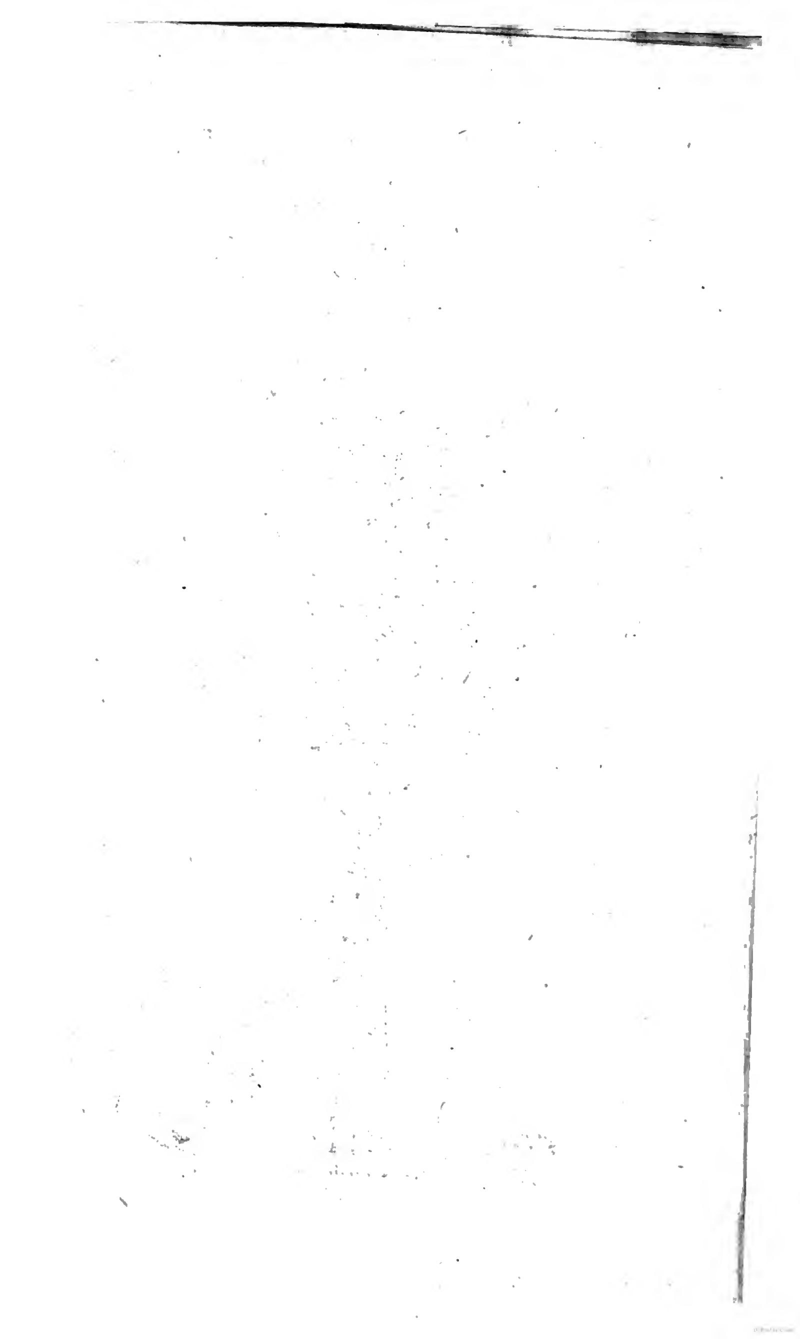
Kalte Pastete.

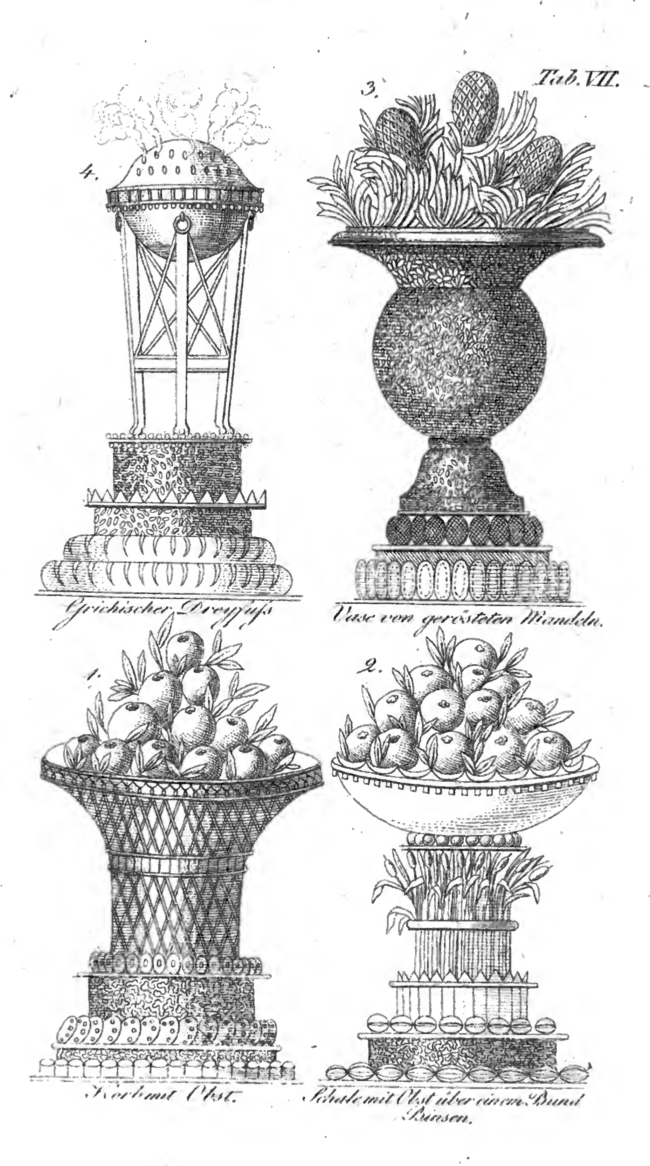
Tab. VI.

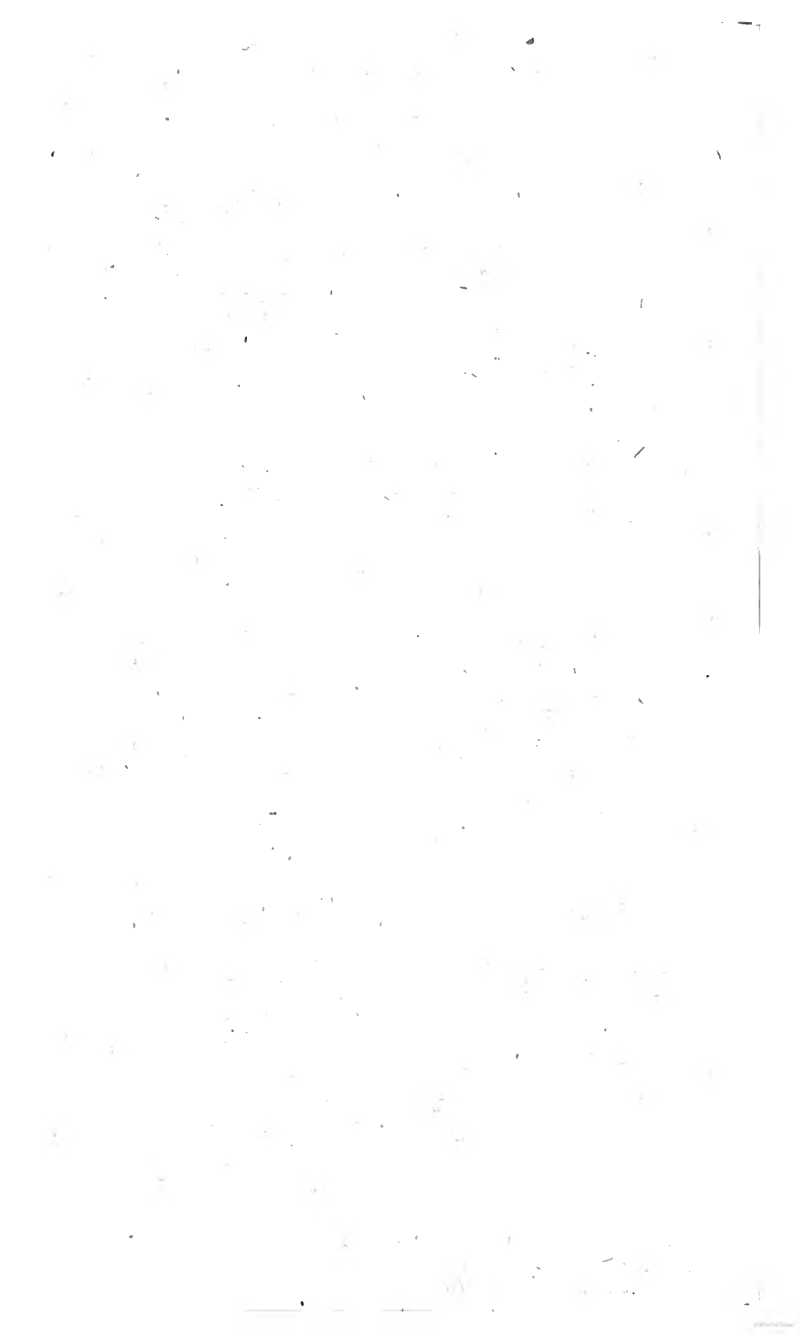


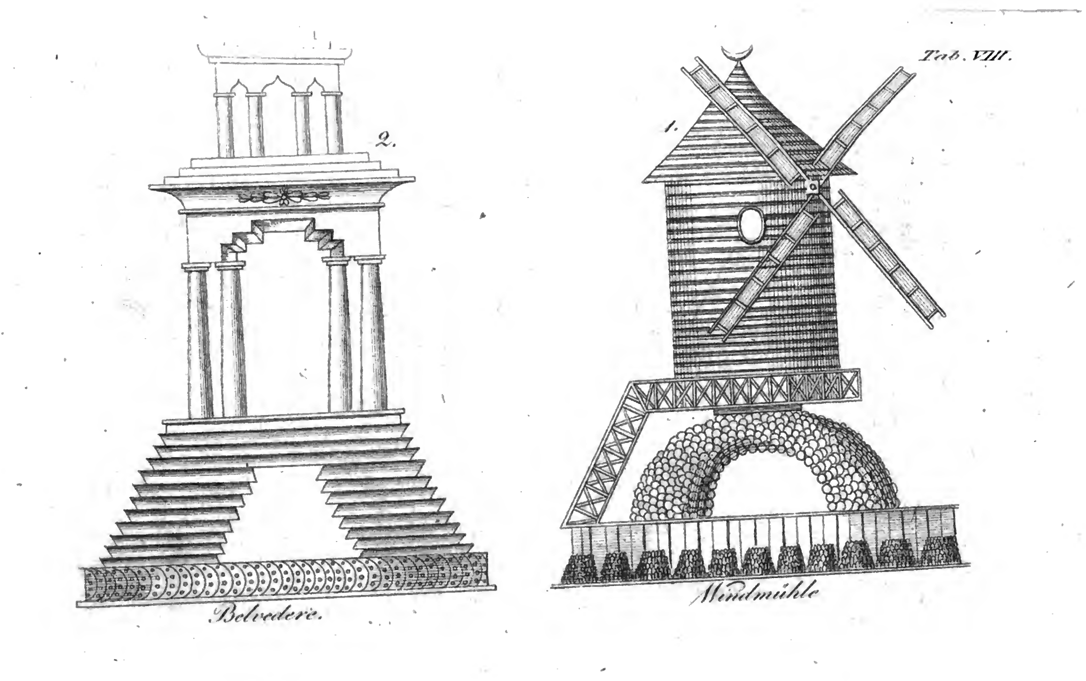
Sultane als Globus

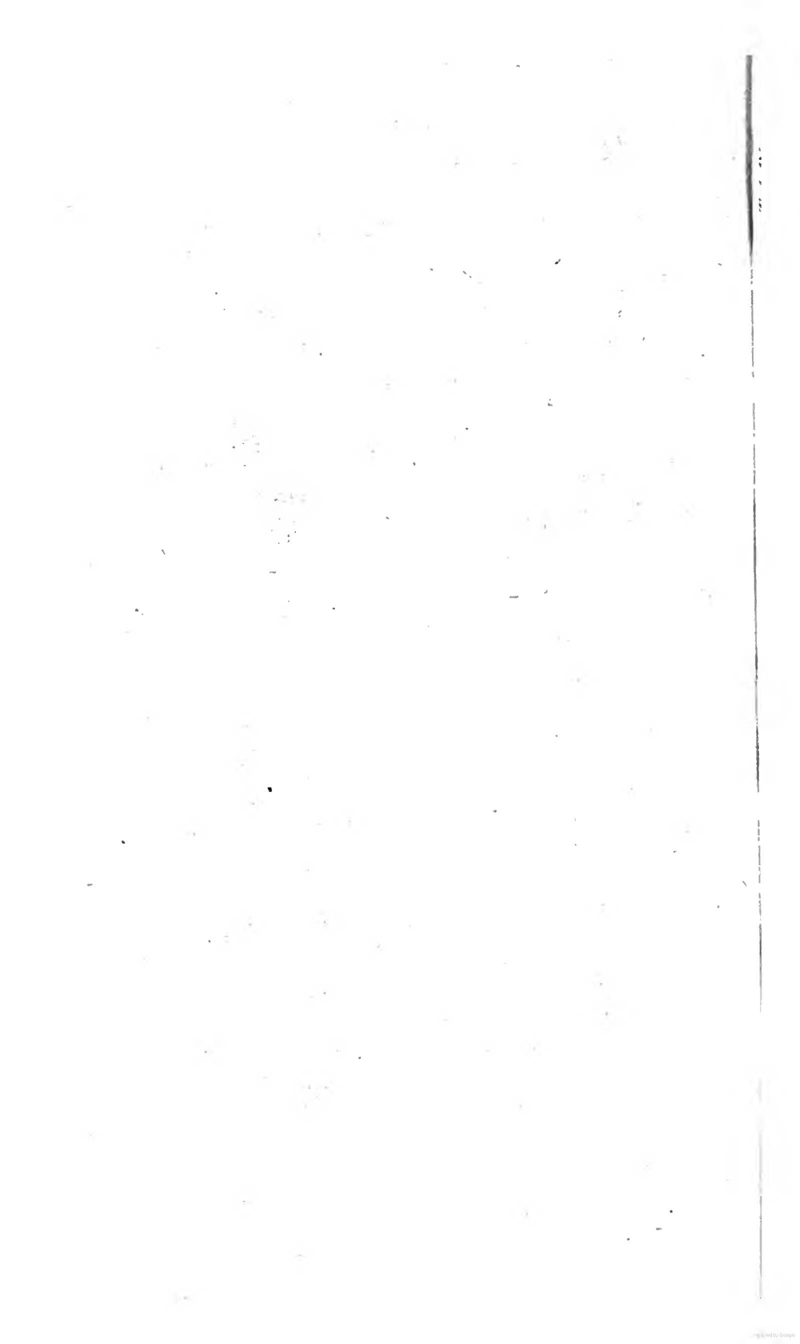
Sultane als türkischer Bund.




Tab. VII.
4.
3.
Grichischer Dreyfuss
Vase von gerösteten Mandeln.
1.
2.
Korb mit Obst.
Schale mit Obst über einem Bund Binsen.




Tab. VIII.
1.
2.
Belvedere.
Windmühle

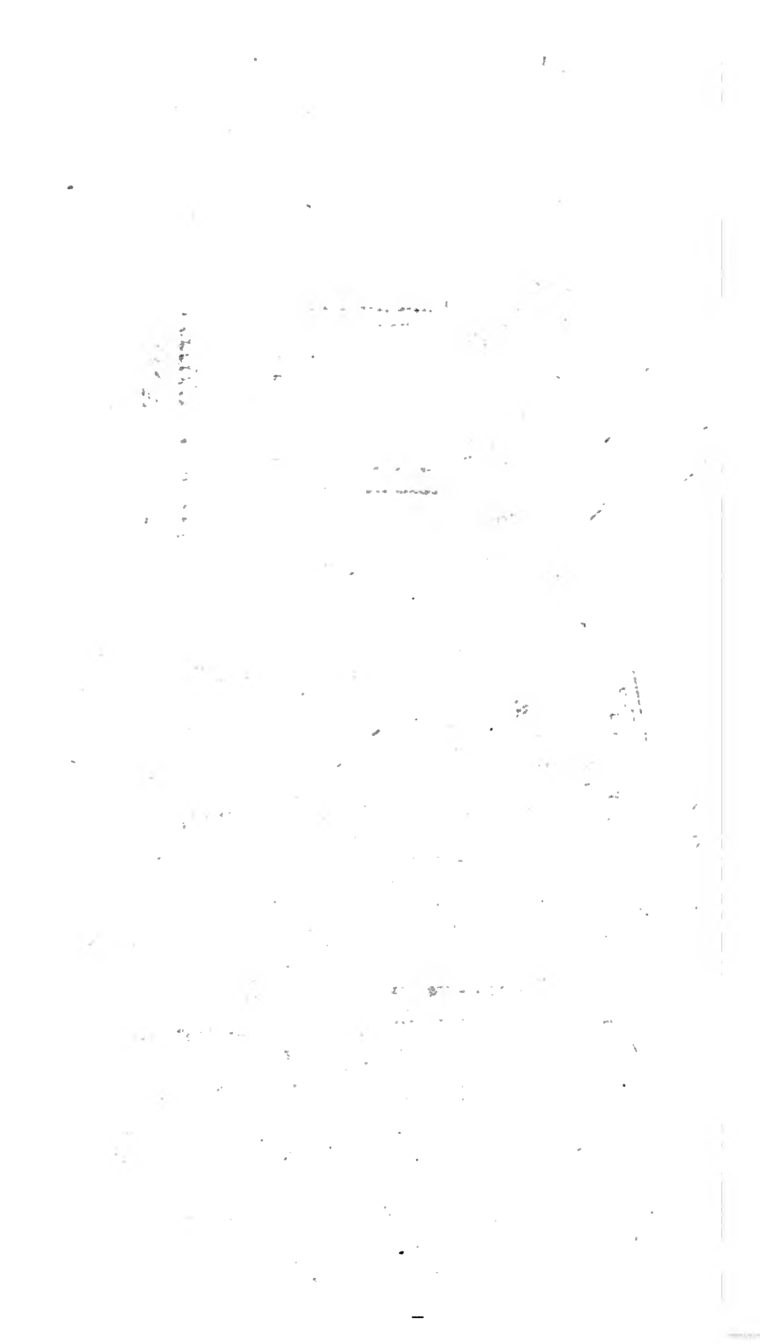


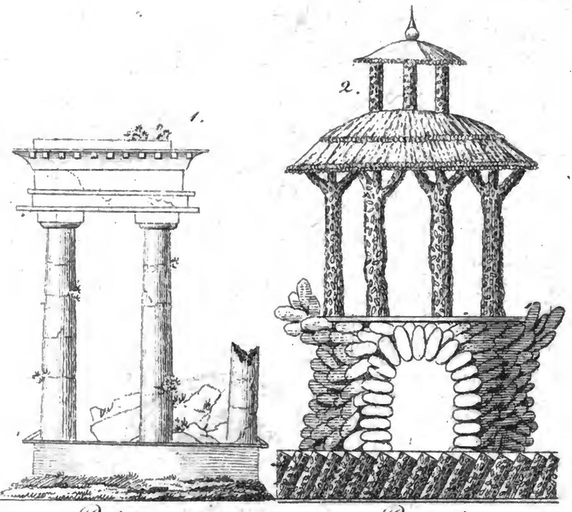
Ruine

2.

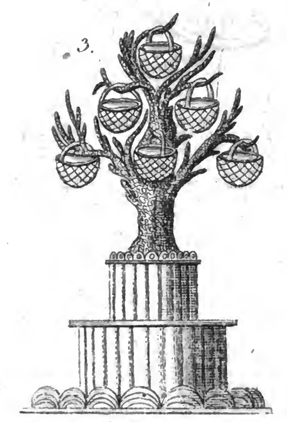
Springbrunnen.

1.

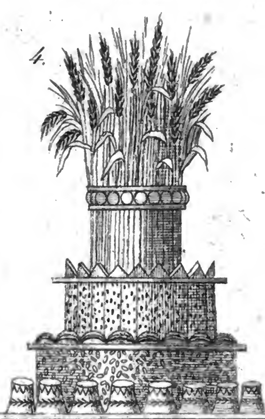




Ruine. *Rotunde.*

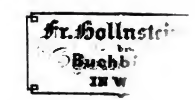


Tragender Baum.



Bund Korn.

Österreichische Nationalbibliothek
+Z162676501


Fr. Hollnstei
Buchb
IX W